MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

Published under the authority
of the
Government of Madras

General Editor :

T. CHANDRASEKHARAN, M.A., L.T.,

Curator, Government Oriental Manuscripts Library,
Madras.

No. C XXXVI

نسخهٔ شاه جهانی

NUSKHA-E-SHAH JAHANI

(in Persian)

Critically Edited with Introduction

By

SYED MUHAMMED FAZLULLA SAHIB, M.A., L.T.
Lecturer in Urdu, Government Arts College, Madras.

641.5095 4023

GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY,
MADRAS

1956

Price Rs. 5-10-0

مقدمہ

انسانی معاشرت میں سب سے زیادہ اہم اور ضروری چیز کھانا پینا ہے ۔ ظاہر ہے کہ مزاج انسانی کا اعتدال ، جسم کی توانائی ، ظاہری و باطنی سعادتوں سے بہرہ اندوز ہونا یہ تمام باتیں اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا اور خورش اعلی پیمانے پر عمل میں آئے ۔ غذا کو بہترین طریقہ اور عمدہ اصول پر استعمال کرنا انسان کو دوسرے حیوانات سے ممتاز کرتا ہے ورنہ نفس شکم پروری میں انسان اور دوسرے چو پایوں میں کوئی فرق نہیں - جب کوئی قوم ترقی کے اعلی مدارج پر پہنچ جاتی ہے تو سب سے پہلے وہ اپنے تنعم کا اظہار دسترخوان پر کرتی ہے ۔

شاہان مغلیہ میں بابر کے بعد اکبر نے دوسرے شعبوں کی طرح شعبہ مطبخ پر خاص توجہ کی ، اس کے لئے باقاعدہ قوانین وضع کئے اور اس کام پر تجربہ کار اور دیانت دار اشخاص کو مقرر کیا ۔ سلطنت کے اس صیغہ کا انتظام بھی وزیر اعظم کے سپرد تھا ، اس سر رشتہ کا افسر بھی وزیر اعظم کے ماتحت تھا جس کو میر بکاول کہتے تھے ۔ اس کے ماتحت دیانت دار مددگار اور خورش شناس بھی ہوتے تھے ۔ اس سر رشتہ میں مختلف ممالک کے باورچی اور رکابدار ملازم تھے ۔ ہر ملک کے باورچی طرح طرح کے کھانے پکاتے قسم قسم کی نعمتیں مہیا کی جاتیں ، روزانہ شاہی دسترخوان کیلئے کھانا ایسا تیار ہوتا جو امرا کو بھی دعوتوں کے موقعوں پر کمتر میسر آتا تھا ۔

مصنف اور تاریخ تصنیف کا پتہ نہیں چلتا ۔ البتہ کتاب کی اس ابتدائی عبارت "دستور پختن اطعمہ در سرکار شاہ جہاں بادشاہ مع وزن بعمل می آمد" سے یہ اندازہ ہوتا ہے کہ یہ کتاب ایک ایسے شخص نے لکھی ہے جو شاہ جہاں کے شاہی دسترخوان کے انواع و اقسام کے کھانوں سے پوری طرح واقف تھا - اس کتاب میں پکوان کے مختلف طریقے ذکر کئے گئے ہیں خصوصاً پلاؤ اور قلیہ کا باب قابل دید ہے پلاؤ کی تقریباً ۵٦ اور قلیہ کی ۳٦ قسمیں بیان کی گئی ہیں ' اس کے علاوہ اس کتاب کی دسویں قسم جو غذاؤں اور روغنیات کو رنگین بنانے اور مختلف قسم کے اچار اور مربے اور حلوہ جات تیار کرنے کے متعلق ہے نہایت ہی دلچسپ ہے - اس میں پکوان کی حسب ذیل دس قسمیں بیان کی گئی ہیں -

(۱) در استعمال نانہا

(۲) در استعمال آش ها

(۳) در استعمال قلیہ ها و دو پیازہ ها

(۴) در انواع بھرتہ ها

(۵) در انواع زیر بریاں

(٦) در انواع پلاؤ ها

(۷) در انواع پختن کھپہ ها و یخنی ها و کبابها

(۸) در انواع پختن هریسہ ها و شش رنگها و خاگینہ و پوری و شیرنی ها وغیرہ

(۹) در انواع شولہ کھچڑی

(۱۰) در انواع مربہ ها و اچار ها و شیرنی ها و اطعمہ و

دو روز کے آغاز میں مددگار خزانچی سالانہ تخمینہ تیار کرکے
پیش کرتے جس کی رقم ان کو ادا کردی جاتی ' ہر تین مہینے
کے بعد دیوان بیوتات اور میر بکاول ہر قسم کی چیزیں
خرچ کیلئے فراہم کراتے ' مثلا اعلی قسم کے چاول سکداس'
دیو زیرہ وغیرہ مختلف مشہور مقامات سے منگواتے جاتے ' ترکاریاں
اکثر کشمیر سے منگوائی جاتی تھیں -

مغل شہنشاہوں میں شوکت و عظمت کے لحاظ سے شاہ جہاں
سب سے زیادہ ممتاز مانا جاتا ہے ' اس کے زمانے میں ملک میں
بڑی خوش حالی اور دولت کی فراوانی تھی - درباری تزک و احتشام
کے ساتھ ساتھ بادشاہ کو کلچر کے فروغ کا بڑا خیال رہا - ملک
میں ہر جگہ امن قایم ہونے کی وجہ ہر شعبہ میں ترقی
ہوی ' آرٹ اور لٹریچر کو خود بخود فروغ ہونے لگا پھر شاہانہ
سرپرستی نے اس پر چار چاند لگادئے - شعرا ' فضلا ' فلسفی '
اطبا اور دوسرے ارباب کمال دربار میں آتے اور پادشاہ ان سب کو
اپنے الطاف و کرم سے نوازتا - اس کا دسترخوان بہت وسیع ہوتا
تھا جس پر مختلف قسم کے الوان نعمت چنے جاتے تھے - اس
کے عہد حکومت میں جس طرح دوسرے شعبوں کو فروغ ہوا
اسی طرح شعبۂ مطبخ میں بھی اعلی درجہ کی ترقی ہوی جس
کا اندازہ نسخۂ شاہ جہانی کے مطالعہ سے ہوتا ہے -

نسخۂ شاہ جہانی جو اس وقت قارئین کے سامنے پیش کی
جارہی ہے پکوان کے متعلق ایک عمدہ کتاب ہے اس میں مختلف
قسم کے پکوان اور ان کے تیار کرنے کے طریقے بیان کئے گئے
ہیں - اس کی ابتدا میں کوئی مقدمہ نہیں ہے اسلئے اس کے

صنعتوں میں عجیب و غریب کمال دکھائے ۔ میر ببر علی رکابدار کے متعلق مشہور ہے کہ وہ انار بناتا تھا جس میں اوپر کا چھلکا اور اندر کے دانوں کی ترتیب اور ان کے پردے سب اصلی معلوم ہوتے تھے ۔ دانوں کی گٹھلیاں بادام کی ہوتی تھیں ناشپاتی کے عرق کے دانے ہوتے تھے' دانوں کے بیچ کے پردے اور اوپر کا چھلکا دونوں شکر کے ہوتے ۔

غرض امیروں اور شہنشاہوں کا ذوق دیکھ کر باورچیوں نے بھی جدت طرازیاں شروع کردیں کسی نے پلاؤ انار دانہ ایجاد کیا جس میں ہر چاول آدھا یاقوت کی طرح سرخ اور جلادار ہوتا اور آدھا سفید مگر اس میں بھی شیشے کی طرح چمک موجود ہوتی ۔ کسی نے نورتن پلاؤ ایجاد کیا جس میں نورنگ کے چاول ملائے جاتے ۔ پلاؤ کی قسموں میں سے ایک قسم یہ بھی ہے کہ بعض دولتمند اور شوقین امیروں کیلئے مرغ' مشک اور زعفران کی گولیاں تیار کرکے کھلائے جاتے یہانتک کہ ان کے گوشت میں ان دونوں چیزوں کی خوشبو سرایت کرجاتی اور ہر رگ و ریشہ معطر ہو جاتا پھر ان کی یخنی نکالی جاتی اور اس یخنی میں چاول دم دیے جاتے ۔ پلاؤ کی ایک اور قسم موتی پلاؤ بھی ہے اس کی شان یہ تھی کہ چاولوں میں گویا آبدار موتی ملے ہوئے ہیں ۔

موجودہ مغربی مذاق یہ ہے کہ میز خوب آراستہ کی جاتی ہے اس پر گلدستے لگائے جاتے ہیں ظروف بھی صاف ستھرے اور قیمتی ہوتے ہیں مگر خاص کھانے کی سجاوٹ نہیں ہوتی

حلوہ ہا وغیرہ و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگارنگ نمودن روغن وغیرہ۔

اگر سچ پوچھئے تو مغل شہنشاہوں نے اس آرٹ کو جتنی ترقی دی اُن سے قبل کسی نے نہیں دی۔ شاہان مغلیہ کے بعد باورچی خانوں اور دسترخوان کے متعلق دربار لکھنو نے جو رنگ دکھائے اور جدت طرازیاں کیں ان کا بھی یہاں ذکر کر دینا دلچسپی سے خالی نہ ہوگا۔ نواب شجاع الدولہ کے باورچی خانے میں دو ہزار روپیہ روز کی پخت ہوتی تھی اس کے معنی یہ ہوے کہ باورچیوں اور دیگر ملازموں کی تنخواہ کے علاوہ سات لاکہ روپیہ سالانہ کی رقم فقط الوان نعمت اور غذاؤں کی قیمت میں صرف ہوتی۔ نواب سالارجنگ کا باورچی جو صرف ان کیلئے کھانا پکاتا تھا بارہ سو روپیہ ماہوار تنخواہ پاتا تھا۔ پکوان میں مختلف قسم کی جدتیں پیدا کرکے ان کو اعلی طریقہ پر تیار کرنے میں ان باورچیوں کو کمال حاصل تھا۔ بعض غذائیں ایسی تیار کی جاتی تھیں کہ بظاہر نہایت ہی نفیس اور لطیف معلوم ہوتی تھیں مگر اس قدر ثقیل ہوتی تھیں کہ ہر معدہ ان کو برداشت نہیں کرسکتا تھا۔ دوسرا کمال یہ تھا کہ کسی ایک چیز کو مختلف صورتوں میں دکھا کے ایسا بنایا جاے کہ دسترخوان پر ظاہر میں بیسیوں قسم کے الوان نعمت موجود ہیں مگر چکھئے تو سب ایک ہی چیز ہیں۔ بعض رکابدار کریلے ایسی نفاست سے پکاتے تھے کہ دیکھئے تو معلوم ہوتا تھا کہ انہیں بھانپ بھی نہیں لگی ہے ویسے ہی ہرے اور کچے ہیں مگر کھائیں تو نہایت پر لطف اور لذیذ ہوتے ہیں لکھنو کے رکابداروں نے اس قسم کی

بعض نسخے زاید بھی ھیں جو نسخہ شاہ جہانی میں موجود نہیں اس کے علاوہ بعض جگہ عبارت میں بھی اختلاف ہے جسکو حاشیہ پر ذکر کردیا گیا ھے ۔

ھم نے اس کتاب کی لفظی غلطیوں کو دور کرکے اس کو صحیح طور پر طبع کرانے کی حتی الامکان کوشش کی ھے تاھم اگر کہیں طباعت کی غلطیاں نظر آئیں تو قارئین انکی اصلاح فرمالیں ۔ یہ کتاب ھر حیثیت سے قابل قدر ھے اگر اس کا اردو اور دیگر زبانوں میں ترجمہ کیا جائے تو عوام کیلئے بہت مفید ھوگا ۔

سید محمد فضل اللہ
ایم ۔ اے ۔ یل ۔ ٹی ۔
اردو لکچرار گورنمنٹ آرٹس کالج (مدراس)

و

سید حمزہ حسین عمری ۔
(منشی فاضل)
گورنمنٹ اورینٹل میانسکرپٹس لائبریری (مدراس)

۱۴ فروری سنہ ۱۹۵۶ء

—০০৯০০—

اس کے بر خلاف ہندوستان میں دسترخوان کی آراستگی کی طرف کم توجہ کی جاتی ہے مگر خود کھانے اعلی قسم کی نفاست سے نکال کر سجاتے ہیں ان پر چاندی اور سونے کے ورق لگائے جاتے ہیں پستہ اور بادام کی ہوائیوں سے نقش و نگار کیا جاتا ہے۔

اس کتاب کو ایڈٹ کرنے میں دو قلمی نسخوں سے مدد لی گئی ہے پہلا نسخہ گورنمنٹ اورینٹل میانسکرپٹس لائبریری مدراس (فارسی مخطوطات نمبر ۵۲۶) کا ہے جو سنہ ۱۲٦۲ ھ کا لکھا ہوا ہے اس کے خط اور قلم کا ایک نہج نہیں کہیں شکستہ تو کہیں سادہ ، کہیں جلی تو کہیں بالکل باریک ہے اوراق کرم خوردہ ہیں ہر صفحے میں ۱۱ سطریں اور کل صفحے ۱۸٦ ہیں تقطیع درمیانی ہے اس کے ابواب اور فصلوں میں باقاعدہ ترتیب نہیں اس کے علاوہ جابجا تحریری غلطیاں بھی پائی جاتی ہیں۔

دوسرا نسخہ انڈیا آفس لائبریری لندن (فارسی مخطوطات نمبر ۲۹۰۸) کا ہے جو نا مکمل ہے اس میں نو قسمیں ذکر کی گئی ہیں اس کا خط شکستہ اور قلم جلی ہے تقطیع مذکورۂ بالا نسخہ کی بہ نسبت چھوٹی اور خوبصورت ہے ہر صفحہ میں دس سطریں اور کل صفحات ۱۲٦ ہیں اس کتاب کے آخر میں سنہ تحریر کا کہیں ذکر نہیں۔ ہم نے ان دونوں نسخوں کا لفظ بلفظ مقابلہ کیا قریب قریب یہ دونوں نسخے ایک ہی ہیں۔ البتہ انگلستان کے نسخہ پر بجائے نسخہ شاہ جہانی کے " نان و نمک " لکھا ہوا ہے نیز اس میں

فهرست مضامین

نسخهٔ شاه جهانی

صفحه	مضمون
۱	دستور پختن اطعمه بر دو قسم است
	قسم اول در استعمال نانها
〃	پختن نان تروی
۲	پختن نان نمک
〃	پختن نان شیر
〃	پختن نان باقر خانی
۳	ایضا پختن نان باقرخانی
〃	پختن نان شیر مال
۴	پختن نان بادامی
〃	پختن نان خطائی
〃	ایضا پختن نان بیسنی
〃	ایضا پختن نان جوار که نرم مثل چپاتی باشد
۵	ایضا پختن نان ورقی
〃	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر
۶	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر
〃	ایضا پختن نان خرمائی
۷	ایضا ساختن ساده خمیر
〃	ایضا پختن نان ماهیان
〃	قسم دوم در استعمال اشها
〃	پختن آش کشلی
۸	پختن آش بادرون
〃	پختن آش لک پره
۹	پختن آش لنگ پره چاشنی دار
〃	پختن آش سنگ شیر
۱۰	پختن آش نخودی
۱۱	پختن آش چاشنی دار
〃	قسم سوم در استعمال قلیه ها و دوپیازه ها
〃	پختن قلیه خاصه
۱۲	پختن قلیه گوشت چاشنی دار
〃	پختن قلیه ماغوبه
〃	پختن شوربه نخود آب
۱۳	پختن شوربه ساده

صفحه	مضمون
۳۴	پختن بهرته گوشت ماهی
۳۵	پختن بهرته گوشت نوع دیگر
〃	قسم پنجم پختن انواع زیر بریان
〃	پختن زیر بریان پنیر
۳۶	پختن زیر بریان نور محلی
〃	پختن زیر بریان رومی
۳۷	پختن زیر بریان ماهی
۳۸	پختن زیر بریان نور محلی نوع دیگر
〃	قسم ششم در انواع پولاو ها
〃	پختن ماهی پولاؤ
۴۰	پختن پولاؤ مرغ
〃	پختن نرگسی پولاؤ
۴۱	پختن نارنگی پولاؤ
〃	پختن پولاؤ قبولی مهابت خانی
۴۲	پختن نمونه پولاؤ
〃	پختن مزعفر پولاؤ
۴۳	پختن قورمه پولاؤ
۴۴	پختن قورمه پولاؤ نوع دیگر

صفحه	مضمون
۴۴	پختن یخنی پولاؤ ساده
۴۵	پختن یخنی ته بالا
〃	پختن یخنی پولاؤ شاهجهانی
۴۶	پختن قبولی خاصه
۴۷	پختن رشته پولاؤ
〃	پختن زرد پولاؤ
۴۸	پختن زرد پولاؤ تصرفی یعنی شکر پولاؤ
〃	پختن کرمانی پولاؤ
〃	پختن کشتکی پولاؤ
۴۹	پختن کشتکی پولاؤ نوع دیگر
۵۰	پختن پولاؤ حبشی
〃	پختن باز ما پولاؤ
۵۱	پختن کلبو پولاؤ
۵۲	پختن سیر پولاؤ
〃	پختن عدس پولاؤ
〃	پختن کوکو پولاؤ
۵۳	پختن قیمه پولاؤ
۵۴	پختن متنجن پولاؤ
〃	پختن متنجن پولاؤ لعابدار
۵۵	پختن لعابدار پولاؤ معه بادام و یخنی

صفحه	مضمون
۱۳	پختن قلیه شکرقند
۱۴	پختن قلیه نرگسی
〃	پختن قلیه نخودی
۱۵	پختن قلیه نلادی
۱۶	پختن قلیه غوره
〃	پختن قلیه کندن
۱۷	پختن قلیه شیرازی
۱۸	پختن قلیه سنگ شیر
۱۹	پختن قلیه ماهی
〃	پختن قلیه انبه
۲۰	پختن قلیه زعفرانی چاشنی‌دار
〃	پختن قلیه نرندی
۲۱	پختن قلیه ماهی نوع دیگر
۲۲	پختن سموسه
۲۳	پختن قلیه با دامی
〃	پختن قلیه ماهی رو هو
۲۴	پختن و گداز کردن خار ماهی
〃	پختن مغز استخوان نقلی
۲۵	پختن قلیه کله خاصه
۲۶	پختن قلیه نورانی
〃	پختن دو پیازه نقلی
۲۷	پختن دو پیازه خربوزهٔ خام یا کدو
〃	پختن دو پیازه نرگسی
۲۸	پختن دو پیازه کوفته لعابدار
〃	پختن دو پیازه کریله
۲۹	پختن دو پیازه بادنجان
〃	پختن دو پیازه بادنجان نوع دیگر
۳۰	پختن دو پیازه بادنجان راجپوتی
〃	پختن دو پیازه زمین قند
۳۱	پختن دو پیازه خربوزه خام نوع دیگر
〃	پختن قلیه شکرقند
〃	پختن ساگ چولائی
۳۲	پختن کلی کنچال
〃	قسم چهارم در انواع پختن بهرته ها
〃	پختن بهرته گجراتی
۳۳	پختن بهرته نوع دیگر
〃	پختن بهرته شیرازی
۳۴	پختن بهرته گوشت

صفحه	مضمون
٨١	پختن کباب دریائی
〃	پختن یکشه کباب ماهی
٨٢	پختن کوفته شاهی ماهی
٨٣	پختن ماهی کباب
٨۴	پختن ملاحی کباب
〃	ایضا پختن کباب بیضه مرغ
٨٥	ایضا پختن کوفته کباب شاهی
〃	ایضا پختن کباب
٨٦	ایضا پختن یکشه کباب خاصه که خیلی نرم و نازک می‌شود
٨٧	ایضا پختن مرغ کباب
〃	ایضا پختن شانه کباب
٨٨	ایضا پختن گورگ کباب
〃	ایضا پختن قیمه کباب طرح بازار
٨٩	ایضا پختن حسینی کباب
〃	ایضا پختن قاز
٩٠	ایضا پختن کباب بطرز ماهی
〃	ایضا پختن کباب ماهی نوع دیگر
٩١	ایضا پختن توائی کباب
٩٢	قسم هشتم در انواع پختن هریسه ها و شش رنگها و خاگینا و سموسه و پوری و شیرینی ها وغیره
〃	نوع اول پختن هریسه‌ها
〃	پختن هریسه بادشاهی
〃	ایضا پختن هریسه ریشمین نوع دیگر
٩٣	ایضا پختن هریسه عدس
٩۴	نوع دوم پختن شش رنگها
〃	پختن شش رنگه متعارف
〃	ایضا پختن شش رنگه گوشتی
٩٥	ایضا پختن شش رنگه سیب چاشنی دار
〃	ایضا پختن شش رنگه سیب نمکی
٩٦	ایضا پختن شش رنگه بادنجان
〃	نوع سوم پختن خاگینه ها
〃	پختن خاگینه بیضه مرغ نمکی
٩٧	پختن خاگینه چاشنی دار
〃	پختن خاگینه نوع دیگر

صفحہ	مضمون
۵۶	پختن قبولی بھوری
۵۷	پختن انبلی پولاؤ
〃	پختن قبولی اسلام خانی
۵۸	پختن انبلی پولاؤ نوع دیگر
۵۹	پختن بادنجاں پولاؤ
۶۰	پختن ملاحی پولاؤ نوع دیگر
۶۱	پختن انولہ پولاؤ
〃	پختن نخودی پولاؤ کوفتہ
۶۲	پختن معلومہ پولاؤ
۶۳	پختن گیلانی پولاؤ
۶۴	پختن کندن پولاؤ
۶۵	ایضا پختن شیرازی پولاؤ
〃	ایضا پختن شیر و شکر پولاؤ
۶۶	پختن لقمہ پولاؤ
۶۷	ایضا پختن کدو پولاؤ
۶۸	ایضا پختن پوری پولاؤ
〃	ایضا پختن انبہ پولاؤ
۶۹	ایضا پختن انناس پولاؤ
۷۰	ایضا پختن کیلہ پولاؤ
۷۱	ایضا پختن نارنگی پولاؤ
〃	ایضا پختن سموسہ پولاؤ

صفحہ	مضمون
۷۲	ایضا پختن شولہ پولاؤ
۷۳	ایضا پختن سبز پولاؤ
۷۴	ایضا پختن کھترہ پولاؤ
۷۵	پختن مقشر پولاؤ
〃	ایضا پختن نورانی پولاؤ
۷۶	ایضا پختن کھچڑی پولاؤ
〃	قسم هفتم در انواع پختن کھپہ ها و یخنی ها و کبابها
〃	نوع اول پختن کھپہ ها
〃	پختن نارنگی کوندلہ
۷۷	پختن کھپہ کوندلہ
〃	پختن کھپہ گوشت
〃	پختن کھپہ کھچڑی
۷۸	نوع دوم پختن یخنی ها
〃	ایضا پختن یخنی سادہ
۷۹	ایضا پختن یخنی ملاحی
〃	ایضا پختن اشکنہ
۸۰	ایضا پختن نوبہار
〃	ایضا پختن یخنی نوع دیگر
۸۱	نوع سوم پختن کبا بھاے قسم بقسم

صفحه	مضمون
۱۱۱	ایضا پختن حلوه کماچ
//	پختن حلوه زردی
//	پختن حلوه ادری
۱۱۲	پختن حلوه بادام
//	ایضا پختن حلوه کشمش
//	پختن حلوه شیر گاؤ
۱۱۳	ایضا پختن حلوه نخود بریاں
//	ایضا پختن حلوه بادام نوع دیگر
۱۱۴	ایضا پختن تر حلوه نشاسته
//	ایضا پختن حلوه نرم
//	ایضا پختن حلوه بوندٹ
//	ایضا پختن حلوه بیسنی
۱۱۵	ایضا پختن حلوه کاسنی کدو یعنی کدوے دکهنی
//	ایضا پختن حلوه بیضه مرغ
۱۱۶	ایضا پختن حلوه بیضه مرغ نوع دیگر
۱۱۷	ایضا پختن حلوه بیضهٔ مرغ نوع دیگر
//	ایضا پختن حلوه رشاله
۱۱۸	ایضا پختن حلوه رومی
۱۱۹	ایضا پختن حلوهٔ فردگی
//	ایضا پختن حلوه دوال دار
۱۲۰	ایضا پختن حلوه مقراضی
//	ایضا پختن حلوه بے روغن
//	ایضا پختن حلوه سوهن
۱۲۱	پختن فالوده
۱۲۲	ایضا پختن فیرنی
//	ایضا پختن حریره
//	ایضا پختن مالیده
۱۲۳	ایضا پختن پن بهته
//	طریق پختن کهجورها
//	پختن کهجور سیبی
//	ایضا پختن کهجور خاصه
۱۲۴	طریق پختن گلگله ها
//	پختن گلگله
//	ایضا پختن گلگله پنیر
//	ایضا پختن گلگله جوار سفید
۱۲۵	ایضا پختن گلگله انبه
//	پختن گلگله انبه نوع دیگر
//	ایضا پختن گلگله خاصه

صفحہ	مضمون
۹۷	نوع چہارم پختن سموسہ ہا
〃	پختن سموسہ ورقی
۹۸	پختن سموسہ لقمی
۹۹	نوع پنجم پختن پوری ہا
〃	پختن پوری گوشت
〃	ایضا پختن پوری میدہ شیرین میوہ دار
〃	پختن پوری میدہ و جغرات
۱۰۰	ایضا پختن پوری داخل نخود
۱۰۰	نوع ششم پختن شیرینی ہا
〃	پختن ساق عروس
〃	پختن کلہ پر پاؤ
۱۰۱	ایضا پختن مچلاوہ
۱۰۲	ایضا پختن آمیزنی مونگ و ماش
〃	ایضا پختن لڈوے موتی چور
۱۰۳	پختن اندرسہ
〃	پختن بالو شاہی برہ
۱۰۴	پختن کماچہ
〃	پختن شکر پارہ
۱۰۵	پختن شکر پارہ ہاے بادام

صفحہ	مضمون
۱۰۵	قسم نہم در انواع شولہ کھچڑی
〃	پختن شولہ کھچڑی معروفہ
۱۰۶	ایضا پختن کھچڑی داود خانی
〃	ایضا پختن کھچڑی مقشرہ
۱۰۷	ایضا پختن کھچڑی گجراتی
〃	ایضا پختن کھچڑی جہانگیری
۱۰۸	ایضا کھچڑی بے آب
〃	ایضا پختن کھچڑی طاہری
۱۰۹	قسم دہم در انواع مربہ ہا و اطعمہ و حلوہا وغیرہ و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر
〃	پختن مربہ انبہ
〃	پختن مربہ انناس
〃	طریق پختن مربہ کمرکہ
۱۱۰	پختن مربہ کیلا
〃	پختن مربہ پھالسہ
〃	پختن حلوہ ہا
	پختن حلوہ کشمش

صفحه	مضمون
١٣٦	ایضا پختن پیٹی مونگ
〃	پختن دال مونگ نوع دیگر
〃	پختن پیٹی ارهر
١٣٧	ایضا پختن پیٹی عدس
〃	پختن پیٹی ماش شسته
〃	پختن دال ماش
١٣٨	طریق تیار کردن کشتلی هاے رنگ برنگ
١٣٨	تیار کردن کشتلی سرخ رنگ
〃	ایضا پختن کشتلی سبز رنگ
〃	ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ
〃	ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش
〃	ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ
〃	ایضا ساختن کشتلی هاے بادامی رنگ
١٣٩	طریق ساختن روغن هاے رنگ برنگ
〃	ساختن روغن زرد رنگ
〃	ایضا ساختن روغن سبز رنگ
١٣٩	ایضا ساختن روغن سرخ
〃	ایضا ساختن رنگها بادامی
〃	طریقه هاے پوست دور کردن کشنیز و فلفل
〃	طریق دور کردن پوست کشنیز
〃	ایضا دور ساختن پوست فلفل
١٤٠	ساختن دلمه
〃	ایضا ساختن دلمه نوع دیگر
١٤١	طریقه هاے جغرات ساختن
〃	ساختن جغرات چکه
〃	ایضا ساختن جغرات نو عدیگر
〃	ایضا ساختن جغرات نوعدیگر
١٤٢	ایضا ساختن جغرات نوعدیگر
〃	ساختن جغرات نوعدیگر
〃	ایضا ساختن جغرات نوعدیگر
〃	ساختن پنیر
١٤٣	تیار کردن پنیر قسم دوم

تمت تمام شد

صفحه	مضمون
۱۲۶	ایضا پختن گلگله پیٹھی ماش
〃	ایضا پختن گلگله موتی شا یعنی خورد خورد
〃	ایضا پختن گلگله کارد برنج
〃	طریق پختن برا ها
〃	پختن بره ماش
۱۲۷	ایضا پختن بره پیٹھی
〃	ایضا پختن بره جغراتی چاشنی‌دار
۱۲۸	پختن کندوهی ها
〃	کندوهی شاه جهانی
〃	ایضا پختن کندوهی مونگ
۱۲۹	ایضا پختن کندوهی چاشنی‌دار
〃	پختن رکھونچی آرد ماش مقشر
۱۳۰	طریق پختن راتیه ها
〃	پختن راتیه سیب
〃	پختن راتیه نوع دیگر
۱۳۱	طریق تیار کردن اچار ها
〃	تیار کردن اچار شلغم چاشنی دار

صفحه	مضمون
۱۳۱	تیار کردن اچار زمین قند
〃	تیار کردن اچار ادبه بے تخم که در و جالی بسته باشد
۱۳۲	اچار بادنجان و ادبه
〃	اچار باد نجان و کدو و زردی و خیار وغیره
〃	پختن مهری جغرات
۱۳۳	پختن تهولی گندم
〃	طریق پختن خشکه ها
〃	پختن خشکه گیلانی
〃	پختن زرد برنج شیرین
۱۳۴	پختن خشکه ساده
〃	پختن خشکه باجره
〃	پختن خشکه بے آب
〃	پختن برنج ساده شیر و برنج و شیرین
۱۳۵	طریق پختن پیٹھی دال مونگ وغیره
〃	پختن دال مونگ مقشر
〃	ایضا پختن دال بے آب

بسم الله الرحمن الرحیم

نسخهٔ شاه جهانی

دستور پختن اطعمه که در سرکار بادشاه شاهجهان معه وزن بعمل می‌آمد بر ده قسم است

اول[1] در استعمال نانها	دوم[2] در استعمال آشها
سوم[3] در استعمال قلیه‌ها و دو پیازه‌ها	چهارم[4] در انواع بهر ته ها
پنجم[5] در انواع زیر بریان	ششم[6] در انواع پلاؤ
هفتم[7] در انواع کفته و کباب	هشتم[8] در پختن هریسه ها و شش رنگها [و خاکینه
نهم[9] در انواع شوله کهچڑی	دهم[10] در انواع مربا ها و اچار ها و پوری و شیرنی ها و اطعمه و حلوا ها وغیره و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر -]

قسم اول در استعمال نانها

(۱) پختن نان تروی[1]

میده پاؤ آثار روغن زرد شش دام نمک پاؤ دام شیر گاؤ پاؤ آثار خمیر یک دام - اول خمیر موازده مذکور را در میدهٔ پنج[2] دام روغن داده[3] بمالند بعد ازاں میده را در شیر آمیخته خمیر کنند و نمک دهند و بعد از درست شدن خمیر روغن باقی آمیخته جوز[4] بسته بطور نان پنیری[5] آراسته کرده بر روی نان قدرے جغرات مالیده در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در هوائے موافق پخت نمایند و اگر نیم وزن کنجد در میده بیا میزند نان کنجدی شود

---

۱ - پزی ۲ - با پنج ۳ - زرد ۴ - جواله ۵ - پزی

چپاتی دادہ روغن را در پنج تہ بتہ دهند یک طرف تہ لک کند آرد میدہ از چپاتی همہ پنج تہ را در تہ لک کردہ زود جوالہ کردہ نان بوزن چپاتی نمودہ در ماهی توہ نیم پخت کردہ بعد ازاں سفیدی بیضہ در شیر لت کردہ زود فوارہ دهند و در هوائے نرم پخت نمایند -

(٥) ایضا پختن نان باقرخانی

میدہ یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک و نیم آثار خمیر دو دام نمک یک دام در هوائے گرم خمیر در میدہ داخل کردہ نمک آمیختہ از شیر خمیر نرم تیار[1] کنند - اما شیر را جوش دهند کہ سہ ربع ماند طرز سموسہ[1] میدہ را گرد بر کرد مشت دهند باز پنج دام میدہ خشک در خمیر کردہ بمالند کہ باز میدہ اندک خشک شود در پارچہ پیچیدہ یک گهڑی نگاهدارند بعد از جوالہ میدہ را در روغن انداختہ بہ پیچ باریک از پاپر دهند بزود نان مقدار نیم چپاتی ساختہ در ماهی توہ پخت نمایند از باد بالا هوائے آتش سخت کنند در نیم پخت فوارۂ شیر دهند -

(٦) پختن نان شیر مال

میدہ یک آثار روغن زرد پاؤ آثار شیر گاؤ[2] یک آثار پاؤ بالا نمک یک دام خمیر سہ دام در گرما میدہ را در نمک و مادہ خمیر دادہ از شیر گرم خمیر نرم نمایند و چهار گهڑی در پارچہ پیچیدہ دم دهند ماهی[3] گرم چون دم شود همہ روغن گرم بطرز آب دهند طرز سموسہ کرد بر گرد مشت دهند بزود نان پنبہ وار ساختہ بالائے آں جغرات مالیدہ درماهی توہ یا در تنور بہ هوائے سخت بپزند و درنیم پخت فوارۂ شیر دهند -

---

۱ - بسیار ۲ - شکر ۳ - جائے

(۲) پختن نان نمک[۱]

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار نمک یک دام شیر گاؤ سه پاؤ
اول در میده نیم روغن آمیخته از سر کند[۲] دست نرم دهند
بعد از درست شدن خمیر با روغن باقی آمیخته بوزن دو دام از
بیلن ساخته مانند پاپڑ در خوان ته و بالا آتش انگشت داده یا در
تنور بهوائے نرم پخت نمایند ۔

(۳) پختن نان شیر[۳]

میده یک آثار روغن زرد یک نیم پاؤ شیر گاؤ پاؤ آثار پنیر نیم
آثار نمک یک دام ۔ نیم وزن پنیر[۴] را قیمه کرده در میده
بیالایند بعد ازان روغن دهند و از شیر خمیر کنند و آب قدرے
دهند که نرم موافق نان پنیری[۵] شود بعد بر خواست خمیر پنیر باقی
را ورق ترا شیده بالای نان بچسپانند بالای آں جغرات بمالند و در هوائے
موافق در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در تنور پخت نمایند ۔

(۴) پختن نان باقر خانی

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار شیر گاؤ پاؤ آثار
بیضهٔ مرغ یک عدد نمک دام ۔ نمک را در میده انداخته
اندک اندک شیر خام داده خمیر کنند میده را طرز سموسه مشت پر[۶]
کرده دهند چوں از میده آبله برآید و در پارچه پیچیده دو گهڑی
دم دهند باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میده را خمیر کرده
در طبق نموده بالا همه روغن اندازند از دست میده را پنج مقدار

---

۱ ـ تنک ۲ ـ از شیر خمیر کنند و لت نرم دهند ۳ ـ پنیر
۴ ـ شیر ۵ ـ پزی ٦ ـ گرد بر گرد دهند ۔

(۱۱) ایضا پختن نان ورقی

میدہ یک آثار روغن زرد پاؤ آثار چربی[1] مقدار ساتہہ میدہ ورقی را خمیر کنند بطرز میدہ سہوسہ ورقی از بیلن پوری نمودہ ساتہہ روغن و چربی بہ طور سہوسہ دادہ سہوسہ کردہ باز از بیلن نان ساختہ چپاتی بر توہ پخت نمایند و از سینگ سوراخہا برنان میدادہ باشند و از بالاے روغن انداختہ باشند چون تیار شود بر گیرند اگر خواهند کہ شیرین کنند از بالا نبات کوفتہ اندازند و اگر نمکین کنند بقدر پسند نمک اندازند

(۱۲) ایضا پختن نان ورقی[2] قسم دیگر

میدہ و آرد دال ماش شوئیدہ پاؤ آثار آرد گندم یک آثار روغن زرد نیم آثار جغرات چکہ نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی یک ماشہ قرنفل یک ماشہ الائچی یک پاؤ ادرک یک دام فلفل گرد دو ماشہ نمک دو دام دال ماش را آب دادہ بر آتش نیم گداز نمودہ در روغن بریان کردہ بعد ازان آب در دیگ کردہ بر آتش نهند دال مذکور در پارچہ بستہ از نوک سرپوش[3] در دیگچہ آویزان کنند کہ بخارات رسند چون دال نرم شود از سنگ بسایندہ جغرات و مصالح آمیختہ باز در پارچہ[4] از نوک سرپوش آویختہ بخار دهند و نگاهدارند و آرد را خمیر[5] کردہ میدہ نمودہ در شکم میدہ[6] دال بموافق دادہ از بیلن نان ساختہ بر توہ بر آتش نرم پخت نمایند از سینگ سوراخہا برنان میدادہ باشند و روغن انداختہ باشند چنانچہ پختہ شود اگر بجاے دال ماش دال مونگ تیار کردہ داخل نمایند جایز باشد

---

۱ ـ بز ۲ ـ بید هوان ۳ ـ بستہ ۴ ـ بتہ ٥ ـ و بیرہ ٦ ـ بیرہ

(۷) پختن نان بادامی

مغز بادام نیم پاؤ مصری نیم پاؤ روغن زرد دو دام سفیدی بیضہ مرغ یک عدد بادام را از پوست صاف نمودہ باریک کردہ[1] مصری را شیرہ نمودہ آرد بادام انداختہ بر آتش نہند و از کفچہ لت کنند چون بستہ شود و سفیدی بیضہ و روغن آمیختہ اندازند چون پختہ شود بر کاغذ نان باریک بطرز نان خطائی ساختہ در دو خوان بپزند و بالاے او آتش انگشت دهند ۔

(۸) پختن نان خطائی

میدہ یک آثار روغن[2] نیم آثار شکر چینی نیم آثار بهمین وجہ بدستور نان بادام بپزند و بکار برند

(۹) ایضا پختن نان بیسنی[3]

آرد نخود[4] پاؤ آثار روغن زرد چهار دام جغرات چکہ پاؤ آثار دار چینی دو ماشہ ادرک یک دام شیر گاؤ پاؤ آثار نمک یک دام در آرد نخود روغن و نمک دادہ دو گهڑی دم دهند بعد از آن[5] جغرات و آب ادرک[6] آمیختہ از دست لت سازند کہ آبلہ بر آید چهار گهڑی دیگ را دم دهند بعد از آن[7] شیر آمیختہ خمیر کنند چپاتی طور در ماهی توہ یا بر توہ پخت کنند ۔

(۱۰) ایضا پختن نان جوار کہ نرم مثل چپاتی باشد

آرد جوار سادہ یک آثار آرد مذکور را خمیر[8] کردہ در هانڈی آتش دادہ نزدش آرد مذکور نہادہ یک بخار آتش دهند باز سرد کردہ از دست لت دادہ نان بر توہ پخت نمایند نرم ملایم شود

---

۱ ـ سودہ ۲ ـ روغن زرد ۳ ـ بنستی ۴ ـ میدہ ۵ ـ چکہ

۶ ـ دار چینی ۷ ـ میدہ ۸ ـ از آب

(۱۵) ایضا ساختن سادۂ خمیر[1]

میدہ سہ پاؤ جغرات ترش یک دام بادیان دو دمڑی میدہ را آب گرم دادہ یک گھڑی مشت مال نمودہ در پارچہ پشمہ[2] دار پیچیدہ دو پاس نگاهدار دند در موسم گرما از آب سرد خمیر کنند

(۱۶) ایضا پختن نان مانیان[3]

میدہ یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک آثار بیضہ مرغ یک عدد زیرۂ سیاہ نیم دام سیاہ دانہ پاؤ دام زعفران چہار ماشہ دانہ خشخاش پاؤ دام نمک یک دام بدستور نان تروی این را نیز بپزند و بالای مصالح بچسپانند

قسم دوم در استعمال اش ها

(۱) پختن اش کشلی ایضا در طریق پختن اش ها

گوشت یک آثار روغن زرد پاؤ آثار میدہ نیم آثار نخود تمامی[4] دو دام چقندر پاؤ آثار شلغم پاؤ آثار زردک[5] پاؤ آثا زعفران یک ماشہ دار چینی دو ماشہ قرنفل دو ماشہ الاچی دو ماشہ فلفل گرد یک ماشہ پیاز نیم پاؤ ادرک یک دام کشنیز یک دام نمک یک دام لیمون نیم آثار شکر چینی نیم آثار اول پیاز در روغن بریان کردہ گوشت را بگھار دادہ و از چمچہ تہ و بالا ساختہ کشنیز دهند و دو پیازہ نمودہ آب موافق شور بہ اندازند و نخود و چقندر و شلغم و زردک انداختہ گداز کنند بعد ازاں آش کشیلی وغیرہ آراستہ در شوربۂ انداختہ پالک و کشنیز دادہ یک جوش دهند پس ازاں مصالح آمیختہ و رشاشہ[6] کنند شکر و

---

۱ - ما ۲ - هتہ ۳ - فنان ۴ - کابلی ٥ - ادرک ٦ - در کاسہ

(۱۳) ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر

میده یک آثار روغن زرد یک آثار مغز پسته نیم پاؤ چربی مقدار ساتہه[1] نمک یک دام میده را پنڈه[2] سازند و از بیلن چپاتی نموده ساخته[3] بمثل سموسه برچپاتی بمالند[4] و پسته برو بدهند[5] بالاگی نان چپاتی دیگر بدهند بعد ساتہه[6] بدستور سابق داده پسته پخته بهمین دستور تہه به تہه ساتہهٔ و بسترده هرقدر که ورق بخواهند کرد بالای آں بیلن کنند که جمله ورق بسته شوند و در ماهی توه نهند و روغن اندازند و طبق دیگر بالاے آں سرپوش کنند ته و بالا آتش انگشت داده بدستور نان خطائی پخت نمایند

(۱۴) ایضا پختن نان خرمائی[8]

میده یک آثار روغن زرد نیم آثار خرما نیم آثار شیر گاؤ نیم آثار گلاب نیم پاؤ نمک یک دام اول درمیان میده همه روغن[9] از دست می مالند باز آب و شیر اندک نمک را آمیخته خمیر سخت کنند بعد ازاں میدهٔ مذکور را پنڈه[10] مقدار یک دام ساخته ڈکیه کنند بدستور نان روغنی خانگی خرما را از گلاب سائیده در دو ڈکیه قدرے خرما سائیده داده دهن هر دو ڈکیه بدستور سموسه هندی بند نموده ته وبالا آتش موافق داده و طبق بطور نان خطائی نهاده پخت نمایند و اگر نان خوبانی خواهند پوست خوبانی کوفته در اندک روغن زرد آمیخته بر آتش نهند ولت کرده در دو ڈکیه بدستور نان خرمائی داخل کنند نان خوبانی شود۔

---

۱ ۔ ساهنه ۲ ۔ بیره ۳ ۔ ساهنه ۴ ۔ نموده ۵ ۔ بریزند ٦ ۔ ساهنه ۷ ۔ ساهنه ۸ ۔ خرمی ۹ ۔ داده ۱۰ ۔ بیره

نموده نگاهدارند میده را خمیر کرده بطرز سنگ[1] مالچه ساخته
در آب نمک جوش داده جغرات و پلیو در شیر آمیخته در پارچه
گزرانده بگهار دهند کانسه بر آورده آش را از بگهار بر آورده
در جغرات اندازند و بالا دو پیازه اندازند و زعفران سوده بریزند

(۴) پختن اش لنگ پره چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ میده ، نیم آثار
پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام فلفل گرد ، یک ٹانک چقندر ،
یک آثار زردک ، یک آثار ساگ سوده پالک ، پاؤ آثار نمک ،
یک دام کشنیز ، یک دام - اول گوشت و چقندر و شلغم و زردک
را قلیه کرده شوربه در پارچه گزرانده از قرنفل وغیره بگهار
داده و سبزی ساگ اندازند و میده را خمیر نموده آتش ساخته
در آب گرم جوش داده در لنگری کنند و بالای آن قلیه اندازند
و چاشنی تیار کرده بالای آن قلیه بریزند و بیامیزند و بالای
آن زعفران سائیده بیامیزند و بکار برند

(۵) پختن اش سنگ شیر

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، یک آثار
شیرگاؤ ، یک آثار برنج ، پاؤ آثار نخود کابلی ، نیم پاؤ دار
چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه بادام ،
نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، نیم پاؤ ساگ
سوده ، پالک ، نیم پاؤ نمک ، دو دام . اول گوشت را پارچه
های بادامی نموده و روغن زرد تیار بریان کرده آب نخودی داده
خوب گداز بنمایند باز در پارچه گزرانده بگهار داده چون آب خشک

---

۱ - سیولی ها کنده

لیموں را چاشنی نموده و زعفران سائیده بپزند[1]

(۲) پختن آش بادروں

گوشت یک آثار روغن زرد نیم آثار دال نخود یک دام میده پاؤ آثار جغرات سه آثار دار چینی دو ماشه الایچی یک ماشه ادرک یک دام پیاز پاؤ آثار کشنیز یک دام نمک دو دام فلفل گرد یک ماشه شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار اول نیم گوشت را دو پیازه مرغن پر مصالح لایق خوردن میشود تیار کنند و نیمه را که باقی مانده قیمه کرده دو پیازه نموده لایق سموسه باشد تیار کنند مصالح را در ه ر[2] دوپیازه مع گندم گوشت مذکور خوب قیمه کرده در روغن و پیاز دوپیازه نموده دال نخود را جوش کرده دال و مصالح در قیمه انداخته و بگهار داده و میده را خمیر نموده از بیلن میده ساخته پار چهای چهار گوشه ساخته دوپیازه قیمه پر نموده سموسه ساخته در روغن بریان نموده باز در آب جوش کرده از آب جدا ساخته در کنکری و جغرات پلیو آمیخته از قرنفل در روغن بگهار داده بالای آش اندازند بالای آن دوپیازه تر مذکور را اندازند و زعفران سائیده به پزند اگر چاشنی دار کنند گوشت را قیمه و قلیه ساخته نگاهدارند چو سموسه پخته در لنکری کشند بعوض جغرات چاشنی اندازند از بالا قلیه اندازند ۔

(۳) پختن آش لک[3] پره

گوشت ایک آثار جغرات دو آثار میده نیم آثار دار چینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی یک ماشه زعفران یک ماشه فلفل گرد یک ڈانک ادرک یک دام کشنیز یک دام نمک یک دام گوشت دوپیازه پر مصالح

---

۱ ۔ بریزند ۲ ۔ تقسیم ۳ ۔ لنک بره

(۷) پختن آش چاشنی دار

گوشت ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار تباشہ ' نیم پاؤ لیموں ' نیم پاؤ میدہ ' نیم پاؤ مصالح دو پیازہ آنچہ متعارف است ۔ اول گوشت را دو پیازہ با مصالح مرغن ساختہ تیار کنند بعد ازاں تباشہ را شربت و شیرۂ لیموں در و داخل نمودہ دو پیازہ انداختہ پخت نمایند لیکن آگ بسیار داخل نکنند کہ مانند قلیہ نشود و سیراب باشد بعد میدہ را ماندہ سازند و کشتی نخود بریدہ در پارچہ کردہ در آب گرم سہ چہار مرتبہ غوطہ دادہ برآرند و داخل آش نمایند بعدہ یک جوش فرود آرند کہ تیار شد

قسم سوم در استعمال قلیہ ها و دو پیازہ ها

(۱) پختن قلیہ خاصہ

گوشت ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک ٹانک زعفران ' یک ماشہ ادرک ' یک دام پیاز نیم پاؤ چقندر ' پاؤ آثار شلغم ' پاؤ آثار دال مونگ ' دو دام کشنیز ' دو دام زردک ' پاؤ آثار نمک ' دو دام ۔ اول گوشت را بادامی نمودہ در پنج دام روغن و پیاز بریاں کردہ بگھار دهند دو چمچہ آب با نمک دادہ تہ و بالا کنند و کشنیز داخل نمودہ آب موافق شوربہ و ادرک و چقندر و شلغم و زردک و دال مونگ اندازند چوں گداز شود گوشت و چقندر وغیرہ از شوربہ جدا نمودہ پارچہ نیم نمودہ صاف کنند و باز شوربہ گوشت وغیرہ را یکجا کردہ با روغن باقی از قرنفل بگهار دهند چوں یک جوش خورد پلیو برنج اندازند بعد از مصالح سائیدہ در آب اندازند و زعفران سودہ اندازند قدرے از چمچہ گردانیدہ برگیرند ۔

شود کشنیز و دو دام برنج سائیدہ در شیر و جغرات آمیختہ در پارچہ گذاردندہ در گوشت اندازند قرنفل و دار چینی درست کوفتہ اندازند و الایچی سائیدہ آمیزند چون یک جوش بخورد و برنج شوئیدہ اندازند[1] چون برنج گداز شود برگیرند ۔

(٦) پختن اش نخودی

گوشت ' دو آثار روغن ' نیم آثار دار چینی ' سہ ماشہ قرنفل ' سہ ماشہ الایچی ' سہ ماشہ بیضہ مرغ ' یکعدد فلفل گرد ' چہار دام ادرک ' دو دام پیاز ' پاؤ آثار بادام ' دو دام ساگ پالک ' نیم پاؤ چقندر ' نیم پاؤ شلغم ' پاؤ آثار زردک ' پاؤ آثار شکر چینی ' سہ پاؤ نمک ' دو دام قیمہ گوشت خام ' نیم پاؤ کشنیز ' پاؤ آثار اول - یک آثار گوشت را پارچہ بادامی نمردہ در روغن پیاز بریان کردہ بگہار دهند و چقندر وغیرہ بدین اقسام انداختہ گداز کنند بعدیکہ پارچہ بیز شود از پارچہ گذراندہ از قرنفل بگہار دهند بدستور قلیہ پزند یک آثار گوشت باقی را قیمہ کردہ دو پیازہ سفید بپزند و بر سنگ بسایند سفیدی بیضہ داخل کردہ قیمہ گوشت خام داخل نمایند مصالح دادہ مانند نخود غلولہ بستہ در روغن بریان کنند نصف چاشنی نخود پروردہ نمودہ در شوربہ قلیہ انداختہ یک جوش دهند کشنیز و بادام و برنج را لعاب کردہ با مصالح اندازند و ساگها را انداختہ دیگر جوش دهند از دیگدان بر آوردہ شیرہ شکر و لیمون تیار نمودہ را بعد بر آوردن انگری داخل نمایند زعفران سودہ بالای آن بریزند

---

۱ ـ و بادام بریان نمودہ اندازند ۔

یکدام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام ۔ چوزہ مرغ را صاف شوئیدہ اما درست مانند در نصف روغن و پیاز بریاں کردہ بگھار دادہ نخود شستہ اندازند و کشنیز دادہ دو پیازہ کردہ آب موافق شوربہ انداختہ بگدازند چوں تیار شود گوشت را در شوربہ مع دو دام نخود کابلی مذکور در ہم نمردہ پارچہ ہاے دار چینی انداختہ یک جوش دہند چوں بآب[۱] بستہ شود مصالح دیگر کوفتہ انداختہ از قرنفل و روغن باقی بگھار دادہ برگیرند

(۵) پختن شوربہ سادہ

گوشت ، یک آثار برنج ، پاؤ آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ فلفل گرد ، یک ٹانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام ۔ اول گوشت را قیمہ کردہ در روغن و پیاز بگھار دادہ کشنیز دہند و دو پیازہ بر مصالح نمودہ بعد ازاں آب موافق شوربہ انداختہ چوں بر جوش آید برنج اندازند وقتیکہ پختہ شود مصالح انداختہ از قرنفل بگھار دہند و از دیگداں برگیرند

(۶) پختن قلیہ شکر قند

گوشت ، یک آثار لیموں ، یک نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم پاؤ شکرقند ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، یک ٹانک پیاز ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام زعفران ، یک ماشہ نمک ، یک دام ۔ اول گوشت را در نیم روغن و پیاز بگھار دادہ آب بلہ مقدار دو قاشق و نمک و کشنیز دادہ دو پیازہ کردہ بعد ازاں آب دیگر موافق گداز شدن دادہ گداز نمایند شکرقند را پارچہ ہاے نمردہ در روغن باقی بریاں کردہ از نوک کارد سوراخہا

۱ ۔ لعاب

(۲) پختن قلیہ گوشت چاشنی دار

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شکر ' نیم پاؤ لیمون ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ زعفران ' یک ماشہ پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' یک دام در نصف روغن پیاز بریاں نمودہ گوشت را بگھار دادہ یک چمچہ آب بہ نمک دادہ کشنیز داخل نمودہ نمہ و بالا ساختہ بقدر شوربہ آب و چقندر و شلغم و زردک سہ پاؤ ادرک لوازمہ داخل کردہ گداز نمودہ بعد ازاں جملہ گوشت و چقندر وغیرہ را بر آوردہ از آب صاف شویند و نگاهدارند شوربہ را از پارچہ گذارندہ باز لوازم شویندہ را داخل شوربہ نمودہ با روغن باقی از قرنفل بگھار دهند چوں یک جوش خورد چاشنی دادہ یک جوش دیگر دهند پلیو برنج داخل نمودہ زعفران و مصالح دیگر دادہ برگیرند

(۳) پختن قلیہ ملغوبہ

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار جغرات ' یک آثار دار چینی ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک ثانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام - اول گوشت را بادامی کردہ در پیاز و روغن بگھار دادہ آب و نمک و کشنیز داخل نمودہ دو پیازہ با مصالح کنند بعد ازاں جغرات را پلیو برنج و شیر آمیختہ از پارچہ گذارندہ در دو پیازہ انداختہ یک جوش دهند وقتی کہ آب موافق بماند از دیگدان برگیرند

(۴) پختن شوربہ نخود آب

چوزہ مرغ ' یک عدد روغن ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل گرد ' یک ثانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک '

پاؤ کشنیز ' پاؤ آثار جغرات ' نیم پاؤ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام نمک ' یک دام ـ اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک داده گداز نمایند چون لعاب موافق بماند گوشت را جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از دار چینی قرنفل بگهار دهند و لعاب کشنیز و جغرات سائیده اندازند و یک جوش دهند بعد ازآں لعاب بادام اندازند پس ازان پلیو برنج معه مصالح اندازند و یک پاؤ گوشت قیمه باریک کرده در روغن و پیاز بگهار داده نخود ساخته اندازند تا بمقدار نخود قیمه هم مناسبت دارد انداخته یک جوش دهند چون اندک لعاب بماند از دیگدان برگیرند و اگر چاشنی دار کند چاشنی[1] در قلیه داده زعفران دهند اندک چاشنی در نخودی اندازند جدا کرده بهمین طریق تنک آب کنند دو پیازه نموده چون چاشنی خشک شود قلیه سرکنند نخودی در و بیامیزند اگر نخودی چهار رنگ کرده داخل نمایند قلیه دریائی شود

(۹) پختن قلیه نلادی

گوشت ' یک آثار روغن ' نیم آثار دار چینی ' سه ماشه قرنفل ' سه ماشه الایچی ' سه ماشه بادام ' نیم پاؤ زعفران ' دو ماشه جغرات ' نیم پاؤ فلفل ' دو دام پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' دو دام میده ' نیم پاؤ نمک ' دو نیم دام بیضه مرغ ' یک عدد اول گوشت را بادامی کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و گوشت و کشنیز دهند ته و بالا ساخته آب موافق شوربه انداخته گداز کنند باز گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از قرنفل

---

[1] ـ چاشنی شکر و آب لیموں

زنند و در دو پیازه انداخته ته و بالا کشند چون جوش خورد چاشنی تیار نموده اندازند وقتیکه پارچۀ شکرقند در چاشنی تیار نموده اندازند هرگاه پارچه شکرقند در چاشنی گداز شود مصالح سائیده و زعفران در آب حل کرده اندازند و برگیرند ـ

(۷) پختن قلیہ نرگسی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار بیضه مرغ ، پنج عدد دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار پالک ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام دال مونگ ، دو دام نمک ، یک دام ـ اول گوشت را در نیم روغن و پیاز بگهار داده آب نمک و کشنیز داخل کرده ته و بالا ساخته بعد ازاں آب دیگر موافق گداز شدن چقندر و دال مونگ وغیره داده گداز نمایند باز گوشت و چقندر وغیره یکجا[1] کرده از قرنفل قدرے روغن بگهار داده چون جوش خورد وقتیکه لعاب بسته شود پلپو دهند و مصالح سائیده و زعفران داده از دیگدان برگیرند و ساگ را در اندک روغن پیاز دو پیاز کرده در ماهی توه بسته بالا بیضه مرغ نهاده بر آتش انگشت پخته اندک مصالح داده سائیده بریزند چون قلیه نرگسی در کاسه کنند بالا نرگسی اندازند ـ

(۸) پختن قلیہ نخودی[2]

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ روغن ، نیم پاؤ فلفل ، دو ٹانک دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیم

---

۱ ـ از شوربه بر آورده پارچه بیز نمایند بعد ازاں مع شوربه و گوشت و چقندر و غیره ۲ ـ کوفته

عدد پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' دو نیم دام یک پاؤ گوشت را قیمه کرده یک دام میده و اندک چربئی بز[۱] در قیمه گوشت آمیخته از دست پشت کارد خوب کوفته باریک نموده بالای بیضه ها طلا کنند و روغن دو پیازه بگهار دهند و سه پاؤ گوشت را بادامی ساخته در روغن دو پیازه بگهار دهند نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب موافق شوربه گداز شدن انداخته بعد گداز شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده بیضه مرغ اندازند و یک جوش داده بادام و روغن بریان کرده لعاب بر آورده با لعاب برنج و مصالح سائیده اندازند و برگیرند و اگر تنک آب کنند دو پیازه شود لعاب وغیره بعد چاشنی دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تاربند نموده در قلیه اندازند[۲] درست شود شکر چینی یک نیم پاؤ لیموں یک نیم پاؤ

(۱۲) پختن قلیه شیرازی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار بیضه مرغ ' پنج عدد دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک ڈانک زعفران ' یک ماشه خوبانی ' دو دام کشمش ' دو دام بادام ' دو دام پسته ' دو دام پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' یک دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده کشنیز و نمک و آب داده دو پیازه کنند بعد ازاں چهارم حصه دو پیازه جدا نگاهدارند و گوشت باقی را آب موافق شوربه داده قلیه کنند بعد ازاں شوربه را از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار

---

۱ – نیز ۲ – و در یک پاؤ چاشنی بیضه ها بر آورده در قلیه اندازند لعاب وغیره مصالحه داده چاشنی دهند

بگھار دهند و برنج بادام سائیده پلیو کرده مجه مصالح اندازند زعفران سائیده دهند و نیم آثار گوشت پارچه کلاں کرده در روغن و پیاز بگهار داده گداز کرده باز میدهٔ مذکور را آب و گوشت و سفیدی یک بیضه و مصالح آمیخته بشهد نموده پارچه ها طلا نموده در روغن بریاں کرده لعاب کشنیز و جغرات انداخته اندک لعاب بادام نیز داخل کرده پارچه هاے مسطور دریں لعاب اندازند و از قرنفل و روغن بگهار دهند چوں لعاب خشک شود اندک زعفران سوده دهند از دیگداں بر گرفته چوں در کاسه کنند شلادی بالای قلیه گذارند اگر تنگ آب کنند دو پیازه شود

(۱۰) پختن قلیه خورلا

گوشت ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه بادام ' نیم پاؤ قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل گرد ' یک ڈانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' نیم پاؤ ملائی ' پاؤ آثار نمک ' دو دام ۔ اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا کرده کشنیز سفید بر آورده در گوشت انداخته و پارچه هاے دار چینی و قرنفل با کوفته انداخته چوں گداز شود شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده گوشت و شوربه را باز جوش داده و بادام را از روغن بریاں نموده لعاب سائیده دو دام برنج سائیده لعاب بر آورده ملائی اندک مصالح سائیده یکجا نموده اندازند و از دیگداں برگیرند و اگر به همیں وجه کرده تنک آب نمایند دو پیازه شود اما اندک لعاب نمایند ۔

(۱۱) پختن قلیه کندان

گوشت ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل ' یک ڈانک مغز بادام ' دو دام بیضه مرغ ' پنج

(۱۴) پختن قلیہ ماهی

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، یک ماشہ فلفل ، یک ٹانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام زرد چوب ، یک دام آرد نخود ، نیم پاؤ تیل کنجد ، دو دام بادیان ، دو دام زیرہ ، دو دام نمک ، سہ نیم دام ۔ اول ماهی را صاف نمودہ و پارچہ ها ساختہ از آرد نخود بشویند بعد ازاں تیل در زرد چوب مالیدہ دو گھڑی نگاهدارند و باز از آرد نخود بشویند باز نمک و تیل و زرد چوب مالیدہ دو گھڑی نگاهدارند بعد از آرد نخود جغرات بشویند بعد ازاں آب سونف و زیرہ شستہ نمک و مصالح ساٸیدہ بمالند و در روغن بریاں کنند از فلفل[1] بگهار کردہ یا اندک آب دو پیازہ یا آب زیادہ دادہ قلیہ کنند وقتی کہ تیار شود پیاز در[2] روغن بریاں نمودہ همراہ پلیو برنج ساٸیدہ اندازند و مصالح دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار دادن چاشنی دهند چوں از پارچہ گداز شوند مصالح دهند شیر بیندازند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۱۵) پختن قلیہ انبہ

گوشت ، یک آثار ، روغن زرد ، پاؤ آثار شکر چینی ، پاؤ آثار انبہ ، سہ پاؤ دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل گرد ، یک ٹانک کشمش ، دو دام زعفران ، یک ماشہ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام اول گوشت را[3] بادامی نمودہ در روغن و پیاز بریاں بگهار دادہ آب و نمک و

---

۱ - قرنفل ۲ - و شیر ۳ - پارچہ ۔

دادہ نصف میوہ را از آب نرم کردہ در قلیہ اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں پلیو برنج و زعفران و مصالح سائیدہ اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں اگر چاشنی دار بکنند پیش از میوہ چاشنی دهند و نصف میوہ را و مصالح سائیدہ براں دو پیازہ و نیم سفیدی از پنج بیضہ ها یکجا کردہ بطریق شش رنگ در طبق تہ بستہ روغن دادہ بر آتش نہند و بیضہ ها را بالاے تہ نرگسی بستہ بر آتش نہند و بالاے آں یک چمچہ آب دهند چوں قلیہ پختہ شود قلیہ مذکور در کاسہ کنند شش رنگ مذکور را بالاے قلیہ گذارند و اگر چاشنی دار کنند دو حصہ چاشنی در قلیہ دهند و یک حصہ را شش رنگہ دهند شکر چینی نیم پاؤ

(۱۳) پختن قلیہ سنگ شیر

گوشت ، یک آثار روغن ، یک نیم پاؤ شیرگاؤ ، دو آثار دار چینی ، چهار ماشہ الایچی ، چهار ماشہ فلفل ، یک دام بادام ، دو نیم دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام - اول گوشت را پارچہ بادامی نمودہ در روغن و پیاز بگهار دادہ نمک و کشنیز دادہ از چمچہ تہ و بالا کردہ آب موافق شوربہ دادہ گداز نمایند شوربہ از پارچہ گذرانیدہ از قرنفل و قدرے روغن بگهار دادہ بجوش آرند چوں شوربہ خشک شود شیر گرم اندازند و یک جوش دیگر دهند بعد ازاں پلیو بادام و برنج و اندک کشنیز یکجا کوفتہ داخل نمایند و از بالا مصالح دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر[1] را تاربند نمودہ نگاهدارند چوں قلیہ تیار شود از دیگدان بر گرفتہ چاشنی بیامیزند

---

۱ - و آب لیموں

کشمش ، نیم پاؤ پستہ ، نیم آثار بادام ، یک پاؤ والا نیم پاؤ فلفل ، دو ڈانک بیضہ مرغ ، دو عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، پاؤ آثار نخود بریاں ، یک دام شکر چینی ، یک نیم پاؤ نمک[1] ، یک دام ۔ اول یک آثار گوشت را بادامی نمودہ در روغن و پیاز بریاں کردہ بگھار دهند ادرک و نمک دادہ تہ و بالا کردہ لعاب کشنیز و آب موافق دادہ گداز کنند شوربہ را از پارچہ گذارندہ و از قرنفل و روغن بگھار دادہ نیم آثار گوشت را قیمہ کردہ نیم پخت و نیم خام مصالح دادہ بریاں کنند بر و سفیدی بیضہ دادہ بسایند و ریگ[2] شکری و یک لیموں دهند از دست پوری ساختہ از آب میدہ را نرم کردہ در شکم پوری نہادہ بطرز نارنگی کنند اندک از بخار آب گرم سخت نمودہ در روغن بریاں کردہ در نصف چاشنی پروردہ قلیہ انداختہ یکجوش دهند و نیم شیرہ را نیز در قلیہ انداختہ آنچہ از نارنگی ها شیرہ باقی ماند آں را هم داخل قلیہ نمایند وقتے کہ نارنگی در شیرہ گداز شود لعاب بادام و برنج و مصالح و زعفران دهند از دیگدان برگیرند و اگر بهمین وجہ تنک آب کنند دو پیازہ شود

(۱۸) پختن قلیۂ ماهی نوع دیگر

ماهی ، یک آثار کیلہ ، نیم پخت یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ فلفل ، یک ڈانک زعفران ، یک ماشہ کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ کشنیز ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار شکر چینی ، یک نیم پاؤ لیموں ، یک نیم پاؤ تیل کنجد ، دو دام آرد نخود ، نیم پاؤ سونف ، یک دام زیرۂ سیاہ ، یک دام نمک ، یک دام ۔ اول ماهی را صاف نمودہ پارچہ کردہ

---

۱ ۔ لیموں ۲ ۔ رنگ شنگرف

کشنیز انداختہ تہ و بالا نمودہ آب موافق شوربہ گداز شدن دہند چوں آب موافق ماند گوشت را از شوربہ جدا کرد شوربہ از پارچہ گذرانیدہ باز گوشت و شوربہ یکجا نمودہ در قرنفل بگھار دہند و کشمش اندازند و نصف انبہ را لوزہا کردہ از نوک کارد سوراخ نمودہ آب جوش کردہ در شیرۂ شکر گداز کنند بعد ازاں از شیرہ جدا نمودہ انبہ[1] را در آب جوش دادہ از دست مالیدہ از پارچہ گذارندہ موافق چاشنی در شیرہ بیامیزند و باز جوش دہند چوں شوربہ موافق بماند[2] و شربت انداختہ یک جوش دیگر دادہ مصالح و پلپو زعفران اندازند یک جوش دیگر دادہ از دیگدان برگیرند

(۱۶) پختن قلیہ زعفرانی۔چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن[3] ، پاؤ آثار[4] دار چینی ، دو ماشہ قرنفل دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ زعفران ، یک ماشہ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام شکر چینی ، یک نیم پاؤ لیموں ، یک نیم پاؤ نمک ، یک دام - اول گوشت را بادامی نمودہ پیاز و ادرک و کشنیز و نمک دادہ در آب موافق یخنی کنند شکر و لیموں را از شوربہ یہ یخنی شیرہ نمودہ نگاہدارند و بگدازند کہ شوربہ گوشت را از قرنفل در روغن بگھار دادہ باز چاشنی اندازند چوں تیار شود باز از قرنفل در روغن بگھار دادہ پلپو بادام و برنج و مصالح سنیدہ دہند و زعفران در آب حل کردہ اندازند از دیگدان برگیرند و اگر آب داخل[5] کنند دو پیازہ شود

(۱۷) پختن قلیہ نارنجی

گوشت ، یک آثار روغن زرد[6] ، یک نیم پاؤ دار چینی ، چہار ماشہ قرنفل ، چہار ماشہ الایچی ، چہار ماشہ زعفران ، یک ماشہ

---

۱ – نصف انبہ دیگر ۲ – لوز شیرینی را انداختہ ۳ – زرد ۴ – بادام
۵ – تنک ۶ – شنگرف

تراشیده و یک طرف بتراشند[1] که ورق هاے او جدا شوند باز در روغن بریان کرده بالای لعاب سموسه[2] مذکور نهند چوں در لعاب گداز شوند مصالح دهند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی دار در قلیه اندازند و یک حصه چاشنی را براے پروردن سموسه را در چاشنی پرورده در قلیه اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں مصالح دهند اگر تنک آب کنند دو پیازه شود شکر چینی یک نیم پاؤ لیموں یک نیم پاؤ

(۲۰) پختن قلیه بادامی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل[3] ، یک ڈانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، نمک ، دو نیم دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز نیم پاؤ بریان کرده آب و نمک کشنیز داده ته و بالا ساخته و آب موافق قلیه داده ادرک انداخته چوں گداز شود از[4] پارچه گذرانده و از قرنفل و روغن بگهار نموده معه گوشت یک جوش دهند جغرات و پلیو برنج و بادام سائیده معه مصالح اندازند چوں گداز شود برگیرند

(۲۱) پختن قلیه ماهی رو هو

ماهی روهو ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار آرد نخود ، پاؤ آثار دار چینی ، در ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک کشنیز ، دو دام پیاز ، یک نیم پاؤ ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشه جغرات ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ نمک ، یک نیم دام - اول ماهی را صاف کرده از گل لپت کرده مقدار یک انگشت در

---

۱ - ته ۲ - قلیه ۳ - بادام ۴ - شوربه

از آرد نخود بشویند بعده تیل کنجد و نمک مالیده دو گهڑی نگاهدارند و از آرد نخود[1] باز بشویند و از بادیاں و زیره شسته و مصالح[2] مالیده در روغن بریاں نموده در ماهی اندازند و میوه چاشنی بر اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں مصالح دهند وقتے که تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات دهند بعد ازاں مصالح گرفته بالا اندازند و زعفران داده از دیگداں برگیرند

(۱۹) پختن[3] سموسه

گوشت ' یک نیم آثار روغن[4] ' یک نیم پاؤ برگ تنبول ' سه ورق دار چینی ' چهار ماشه قرنفل ' چهار ماشه الایچی ' چهار ماشه بادام ' نیم پاؤ فلفل ' دو ٹانک بیضه مرغ ' یک عدد پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' پاؤ آثار نمک ' دو نیم دام نخود بریاں ' یک دام اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریاں نموده بگهار داده نمک و ادرک ریخته ته و بالا ساخته لعاب کشنیز و آب موافق گداز داده گداز کنند شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بریاں نموده یک جوش داده بادام در روغن بریاں نموده لعاب بادام و برنج سائیده اندازند و نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخت کرده پیاز و ادرک و مصالح آمیخته از سنگ سائیده اندک روغن آمیخته آرد نخود بریاں و سفیدی بیضه در طبق پوری ساخته مقدار پان باریک کرده[5] به همیں طریق[6] دوازده ته کرده از هر چهار طرف بسته اندک از بخار آب گرم کرده سخت[7] نموده از کارد سه طرف

---

۱ ـ جغرات ۲ ـ از نمک ۳ ـ قلیه ۴ ـ زرد ۵ ـ بالاے پان دهند ۶ ـ ده ۷ ـ پخت

جگر بز سفید کہ پختہ شود بعد ازاں از کارد نقل مغز استخواں تراشیدہ در روغن پیاز بریاں نمایند و اگر دو پیازہ مغزی کنند در روغن مغز جگری مسطور بریاں نمودہ چوں دو پیازہ گوشت تیار شود باز بالا جگری مذکور انداختہ بعد ازاں مصالح دهند اگر مغز استخواں باشد استخواں را دو پیازہ نمودہ مغز را از استخواں جدا کردہ در روغن بریاں کردہ در دو پیازہ اندازند و مصالح دهند و اگر دو پیازہ مغز جدا کنند سوائے گوشت مغز را استخواں جدا کنند و پیاز را در روغن بریاں کردہ اندک آب دهند چوں پیاز گداز شود بعد ازاں مغز انداختہ چمچہ در دیگچہ نہ اندازند و هول نہ کنند چوں تیار شود مصالح دادہ برگیرند

(۲۳) پختن قلیہ کلہ خاصہ

کلہ ' یک عدد پیاز نیم پاؤ روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک ڈانک مغز بادام ' دو دام جغرات ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام شیر ' دو دام کشنیز ' نیم پاؤ نمک ' دو نیم دام بادیاں ' دو دام ۔ اول کلہ را صاف نمودہ در آب گرم اندازند و بادیاں را در آرد داخل کردہ قرص ساختہ در ان آب ادرک و پیاز و کشنیز و برنج را سائیدہ و شیر انداختہ طرز یخنی گداز کنند بے نمک بعد ازاں شوربہ از پارچہ گذراندہ از روغن و قرنفل بگھار دادہ پارچہ دار چینی و نمک انداختہ یک جوش دهند بعد ازاں پیاز را حلقہ تراشیدہ در روغن بریاں نمودہ نگاهدارند و پلیو برنج دو دام و مصالح بادام سائیدہ از جغرات و آب نگاهدارند و کلہ را از شیر بگھار دادہ و مصالح پلیو برنج دادہ یک جوش دهند و سیر سائیدہ اندازند و از دیگدان برگیرند

دیگ گرم دفن کنند چوں گل لپیٹ سرخ شود از ماهی دور کنند و گوشت ماهی را از خار جدا کرده آرد نخود و گوشت ماهی را همه مصالح سائیده بیامیزند و از چوب یا قاشق خوب لت کنند بعده در دیگچه اندک آب کرده بالاے آب گاه [1] ترش نموده گوشت را صورت ماهی ساخته برگاه مذکور نهاده آتش کنند چوں پارچه ها سخت شوند از قرنفل و روغن بگهار داده لعاب کشنیز سائیده اندازند چوں تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات و مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار داده میوه در چاشنی انداخته یک جوش دهند مصالح و زعفران دهند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۲۲) پختن و گداز کردن خار ماهی

ماهی ، یک آثار عرق بهداته [2] ، پاؤ آثار سوها [3] گنه خام ، دو ماشه ماهی را صاف کرده و پارچه ساخته از نوک کارد سوراخها کرده بهداته [4] و سوها گنه خام سائیده بیامیزند و ماهی را چهار گهڑی دراں نگاهدارند بعد ازاں از عرق برآورده از قرنفل و روغن بگهار دهند و عرق که باقی مانده باشد آں را در دیگچه به اندازند و پخت نمایند

(۲۳) پختن مغز [5] استخوان نقلی

اول جگر بزرا در آب جو شانیده اما آتش موافق کنند که آب از جوش ته و بالا شود بعد جگر بز را از آب جدا کرده همیں طریق از آب دیگر جوش دهند و شیر و بادیاں و زیره سائیده بمالند و دو گهڑی دم دهند بعد ازاں از آب شوگیده زیرهٔ دیگر سائیده بر جگر بز بمالند باز بهماں طریق در آب جوش دهند و آب دور کنند و مکرر در آب دیگر به هماں طریق جوش دهند تا که

---

۱ ـ فرش گاه ۲ ـ پشبه کدو ۳ ـ پڈوبه ۴ ـ عرق پڈوبه ۵ ـ معده

(۲٦) پختن دو پیازہ خربوزۂ خام یا کدو

گوشت ، یک آثار خربوزہ ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار الایچی ، دو ماشہ قرنفل دو ماشہ فلفل[1] ، یک ڈانک جغرات ، نیم پاؤ زعفران ، یک ماشہ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام - اول گوشت را قیمہ کردہ در نیم روغن و پیاز بگھار دادہ آب و نمک و کشنیز دادہ تہ و بالا ساختہ آب موافق دادہ گداز کنند و خربوزہ ها پارچہ کردہ نمک و عرق ادرک و روغن باقی در جغرات آمیختہ چهار گھڑی پارچہ ها تر کردہ نگاهدارند چون دو پیازہ تیار شود پارچہ های خربوزہ را معہ جغرات در دو پیازہ اندازند و زعفران دهند و دم کنند چون آب خشک شود مصالح دادہ از دیگدان برگیرند

(۲۷) پختن دو پیازہ نرگسی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، یک ڈانک زعفران ، یک ماشہ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام بیضہ مرغ ، یک عدد ساگ پالک ، پاؤ آثار اول گوشت را پارچہ بادامی نمودہ در روغن و پیاز بریاں کردہ بگھار دهند آب و نمک و کشنیز دادہ تہ و بالا ساختہ آب موافق گداز دادہ چون خوب خشک شود مصالح و زعفران سائیدہ اندازند و در کاسہ کردہ ساگ پالک را در روغن و پیاز دو پیازہ نمودہ در طبق بہ بستہ بیضہ مرغ را نهادہ بر آتش[2] پخت نمایند چون پختہ شود اندک مصالح شوربہ ریختہ در طبق گیرند و از بالا دو پیازہ اندازند

---

۱ - دار چینی ۲ - زغال

(۲۴) پختن قلیہ نورانی[1]

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار زردک ' نیم آثار چغرات ' نیم آثار زعفران ' یک ماشہ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام فلفل ' یک ٹانک کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام برنج برائے پلیو ' دو دام شیر ' یک دام - اول سہ پاؤ گوشت را بادامی نمودہ در روغن بریاں کنند و پیاز بگھار دادہ کشنیز انداختہ تہ و بالا کردہ موافق گداز دادہ یک پاؤ گوشت نیم پخت کردہ بسایند و زردک را درست نگاہداشتہ جوش کنند در قیمہ مذکور مصالح دادہ یکدام میدہ داخل کردہ قدرے چربی برآمیختہ بر زردک طلا کنند و در روغن بریاں کنند و دو پیازہ انداختہ دم کنند و مصالح سائیدہ اندازند چوں در لنگری کنند[2] چغرات را پلیو برنج و شیر دادہ در روغن و قرنفل بگھار دہند و بر دو پیازہ اندازند و بالاے زعفران سودہ اندازند بہمین طریق نورانی و چقندر و باد نجان

(۲۵) پختن دو پیازہ نقلی

گوشت ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک ٹانک زعفران ' یک ماشہ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام در روغن پیاز بریاں نمودہ گوشت پارچہ بادامی نمودہ بگھار دہند یک چمچہ آب و نمک و کشنیز دادہ تہ و بالا کردہ آب موافق گداز شدن دادہ و ادرک اندازند بعد ازاں چوں گداز شود و آب خشک گردد پارچہ ہای پیاز اندازند[3] بعد ازاں یک جوش مصالح دادہ برگیرند

---

۱ - پورانی ۲ - بشقات بر آورند ۳ - کلاں بریدہ

نگاهدارند باز بشویند و در روغن بریان کرده در دو پیازه گوشت اندازند چون در گوشت گداز شود مصالح دهند از دیگدان بر گیرند

(۳۰) پختن دو پیازهٔ باد نجان

باد نجان ' نیم آثار گوشت ' نیم آثار روغن زرد ' نیم پاؤ آثار زعفران ' یک ماشه دار چینی ' قرنفل دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' گرد یک ٹانک ' پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' دو دام شیر ' دو دام کشنیز یک ' دام - اول گوشت را نمک و آب و کشنیز و پیاز داده یخنی کرده از پارچه گذراینده از قرنفل بگهار داده باد نجان را چهار پاره نموده نمک و ادرک سائیده از پیاز و شیر در روغن بگهار کرده آب یخنی اندازند باد نجان را گداز کنند چون تیار شود مصالح و زعفران سائیده اندازند و از دیگدان بر گیرند

(۳۱) پختن دوپیازهٔ باد نجان نوع دیگر

باد نجان ' یک آثار گوشت ' یک آثار نیم آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک زغفران ' یک ماشه جغرات ' پاؤ آثار برنج ' دو دام پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام - اول باد نجان را خالی کرده نمک زنند و گوشت قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز و آب داده دو پیازه کنند قیمه را قدرے در روغن مصالح سائیده و بگهار داده در باد نجان پر کنند در قرنفل روغن بگهار نمایند بطرز دو پیازه ته و بالا کرده قدرے آب انداخته گداز کنند چون خشک شود[1] پلیو برنج داده آتش کنند چون تیار شود مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی

---

[1] — جغرات

(۲۸) پختن دو پیازہ کوفتہ لعابدار

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، سہ ماشہ قرنفل ، سہ ماشہ الایچی ، سہ ماشہ فلفل ، یک دام زعفران ، دو ماشہ پیاز ، نیم آثار ادرک ، چہار دام کشنیز ، دو دام نمک ، دو نیم دام - اول یک آثار گوشت را پارچہ بادامی نمودہ در روغن پیاز بریان کردہ بگھار دہند و تہ و بالا کردہ نمک و کشنیز انداختہ موافق گداز آب دادہ گداز کنند و پاؤ آثار گوشت را قیمہ کردہ در روغن و پیاز بگھار دادہ آب و نمک و کشنیز انداختہ دو پیازہ نمودہ باز قیمہ گوشت خام را و نیم دام چربی بز آمیختہ بر سنگ پیاز و ادرک سائیدہ و یک دام میدہ آمیختہ گولی بستہ در روغن بریان کردہ در دو پیازہ اندازند چون گولی ہای کوفتہ در شوربہ گداز شوند و لعاب اندک ماندہ مصالح دادہ از دیگدان بر گیرند و زعفران در آب حل کردہ اندازند اگر شوربہ زیادہ کنند قلیہ شود

(۲۹) پختن دو پیازہ کریلہ

گوشت ، یک آثار کریلہ ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سہ دام زرد چوب ، یک دام جغرات پاؤ آثار - اول گوشت را بادامی نمودہ در روغن و پیاز بریان کردہ بگھار دہند آب و نمک و کشنیز و ادرک دادہ تہ و بالا کردہ آب انداختہ گداز نمایند و کریلہ را صاف نمودہ نمک و زرد چوب مالیدہ در آفتاب گذارند بعد ازان از دست مالیدہ تلخی آنرا دور سازند و از آب شستہ جغرات مالیدہ چہار گھڑی

(۳۴) پختن دو پیازہ خربوزہ خام نوع دیگر

خربوزہ ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار چینی ' پاؤ آثار لیموں ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ زعفران ' یک ماشہ خربوزہ را صاف نمودہ پارچہ کردہ در روغن بریاں کردہ از قرنفل و روغن بگهار دهند و شیر انداختہ یک جوش دهند اگر لعاب دار کنند مصالح اندازند اگر خواهند بے لعاب کنند بعد از خشک شدن مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند و چاشنی اول بعد از خشک شدن شیر داخل کردہ بعد ازاں مصالح دهند وقتیے کہ خشک شود برگیرند.

(۳۵) پختن قلیہ شکرقند

شکر قند ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک ڈانک ادرک ' یک دام اجوایں ' یک دام جغرات ' نیم پاؤ زرد چوب ' نیم دام نمک ' یک نیم دام - اول شکر قند را صاف نمودہ و پارچہ ها کردہ از کارد سوراخها کردہ نمک و ادرک و نانخواہ یعنی اجوایں سودہ و جغرات در هم کردہ مالیدہ دو گهڑی در آفتاب نگاهدارند و با زرد چوب در روغن بریاں کردہ از قرنفل بگهار دهند و تہ و بالا نمودہ آب موافق گداز دادہ بپزند چوں پختہ شود بر انگارہ ها دم دهند مصالح سودہ اندازند و در پختن بگردانند[۱]

(۳۶) پختن ساگ چولائی

ساگ چولائی ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' یک ماشہ قرنفل ' یک ماشہ الایچی ' یک ماشہ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام ' بیضہ مرغ ' پنج عدد کشنیز ' نیم دام نمک ' یک نیم

---

۱ - چمچہ نگردارند

دار کنند بعد از گداز شدن باد نجان چاشنی اندازند وقتے چاشنی خشک شود مصالح و زعفران و پلیو برنج انداختہ از دیگدان برگیرند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۳۲) پختن دوپیازہ باد نجان راجپوتی

باد نجان ، یک آثار روغن[۱] ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ فلفل ، یک ڈانک الایچی ، دو ماشہ زعفران ، یک ماشہ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام نمک یکدام شکر چینی ، پاؤ آثار باد نجان را چہار پارہ کردہ نمک مالیدہ نگاہدارند پیازہ را در روغن بریاں نمودہ نصف مصالح سائیدہ و قیمہ ادرک کردہ در باد نجان پر کنند و بالای او رشتہ پیچیدہ از قرنفل و روغن بگہار دادہ اندک آب دہند چوں تیار شود چاشنی اندازند وقتے کہ چاشنی خشک شود مصالح و زعفران سودہ اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۳) پختن دوپیازہ زمین قند

زمین قند ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار آ نولہ ، نیم دام هلیلہ ، نیم دام تمرھندی ، چہار دام دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، نیم دام زرد چوب ، نیم دام پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام . اول زرد چوب را در روغن بریاں کردد بعد ازاں نمک و آنولہ و هلیلہ پارچہ ها کردہ تمرھندی بآب مالیدہ اندازند چوں پختہ شود و آب اندک ماند بر انگارہ دم دہند و مصالح اندازند بر خاکستر دو گھڑی نگاہدارند و دہن دیگچہ وا کنند تاکہ سرد شود

---

۱ ـ زرد

دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از جغرات و پیاز چاشنی داده پس از خشک شدن مصالح دهند بهرته کدو نوری به همین طریق سازند

(۲) پختن بهرته نوع دیگر

باد نجان ' یک آثار روغن زرد پاؤ آثار جغرات ' نیم آثار کشمش ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک ادرک ' یک دام پیاز ' پاؤ آثار نمک ' دو دام اول باد نجان را بریان نموده صاف کرده لت کنند و نمک آمیخته نگاهدارند در روغن پیاز بریان نموده و باد نجان را بگهار دهند و کشمش شوئیده اندازند باز پیاز مسطور انداخته ته و بالا کرده بعد ازان جغرات اندازند چون تیار شود مصالح انداخته از دیگدان برگیرند و دهنکار دهند

(۳) پختن بهرته شیرازی

باد نجان ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار بیضه مرغ ' سه عدد جغرات پاؤ آثار کشمش ' دو نیم دام شیر ' دو دام دار چینی ' دو دام قرنفل ' دو دام الایچی ' سه ماشه فلفل ' یک ٹانک زعفران ' یک ماشه پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام نمک نیم دام باد نجان را در آب جوش کرده کوفته نمک داده نگاهدارند و پیاز در روغن بریان کرده برنگ بادام نصف پیاز را از روغن جدا کرده باد نجان را در روغن و پیاز بگهار دهند و عرق ادرک اندازند بعد ازان جغرات در پارچه گذرانیده کشمش جمله اندازند چون پخته شود بیضه ها را در آب جوش نموده قیمه کرده و در[1] باد نجان بیامیزند زعفران و مصالح آمیخته برگیرند اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات و کشمش چاشنی اندازند[2]

---

۱ – شیر و پیاز بریان مذکور را دهنکار دهند ۲ – و شیر درته دهند شکر چینی لیمون

دام سیر ' یک دام - اول ساگ را در آب جوش داده نگاهدارند و حلقه پیاز تراشیده در روغن بریاں کنند از روغن جدا کرده در ساگ بیامیزند و نمک دهند و سیر در هماں روغن بریاں کرده ساگ مذکور را بگهار دهند و بیضه بالاے آں اندازند و بر بیضه کشنیز ریزند چوں پخته شود و مصالح اندازند و از دیگداں برگیرند

(۳۷) پختن کلی کچنال[1]

کلی کچنال ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک جغرات ' نیم پاؤ پیاز نیم آثار ادرک ' یک دام زعفران ' یک ماشه نمک ' یک دام اول غنچه را در آب جوش داده بر آورده نمک و خھورت[2] و عرق ادرک مالیده دو گھڑی دم دهند باز پیاز در روغن بریاں نموده بگهار دهند اندک ته و بالا نموده آب موافق گداز داده گداز کنند چوں خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و برگیرند

قسم چهارم در انواع پختن بھرته ها

(۱) پختن بھرته گجراتی

باد نجاں ' یک آثار روغن زرد ' پاو آثار دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه الایچی ' یک ماشه جغرات ' نیم آثار پیاز ' نیم آثار ادرک یک دام فلفل یک ٹانک نمک ' دو دام باد نجاں را جوش داده لت کنند پیاز در روغن بریاں کرده باد نجاں را در روغن بگهار دهند چوں آب خشک شود پیاز مذکور و جغرات اندازند چوں تیار شود مصالح اندازند و دهنکار

---

۱ - کچنار ۲ - جغرات

(٦) پختن بھرتہ گوشت نوع دیگر

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ فلفل ، یک ڈانک[1] جغرات ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، نیم دام نمک ، دو دام اندک پیاز در روغن بریان کردہ گوشت را بگھار دھند آب و نمک و کشنیز انداختہ تہ و بالا کردہ موافق گداز آب دادہ گداز کنند چوں آب خشک شود کوفتہ تیار کردہ از سنگ سائیدہ در قیمہ ادرک بیامیزند در روغن باقی پیاز بریان کنند از روغن جدا کردہ گوشت در روغن بگھار[2] دھند بعد ازاں پیاز مذکور را در جغرات آمیختہ در گوشت اندازند وقتے کہ تیار شود مصالح دادہ برگیرند و بگھار[3] دھند اگر چاشنی اندازند بعد از انداختن جغرات چاشنی دھند چوں چاشنی خشک شود مصالح دادہ دھنکار دھند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

قسم پنجم پختن انواع زیر بریان ھا

(۱) پختن زیر بریان پنیر

برنج ، یک آثار پنیر ، پاؤ آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل گرد یک ماشہ زعفران ، یک ماشہ جغرات ، نیم پاؤ[4] ادرک ، یک دام میدہ ، دو دام دال بونٹ[5] نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول پنیر را پارچہ نمودہ از میدہ طلا کردہ در روغن بریاں کردہ بعد ازاں الایچی زعفران و جغرات سائیدہ بر پارچہ ھا بمالند در دیگچہ چند کہاج نہند و بالای آں پارچہ ھا پنیر را بستہ حلقہ ادرک و اندک روغن دادہ دار چینی و قرنفل برو دھند و برنج را نیم جوش نمودہ برتہ پنیر اندازند اگر برنج

---

۱ - گرد ۲ - دھنکار ۳ - دھنکار ۴ - پیاز ۵ - نوبت

(۴) پختن بھرتہ گوشت

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ ادرک ' دو ماشہ پیاز ' پاؤ آثار فلفل ' یک ٹانک جغرات ' پاؤ آثار کشنیز ' پاؤ آثار نمک ' دو دام شکر چینی ' پاؤ آثار لیموں ' پاؤ آثار - اول گوشت را پارچہ نمودہ از پشت کارد قیمہ کردہ و کوفتہ باریک کردہ عرق ادرک و نمک دادہ چہار گھڑی دم دھند بعد ازاں جغرات آمیختہ در روغن و پیاز بریاں نمودہ گوشت را بگھار دادہ کشنیز انداختہ تہ و بالا ساختہ برائے گداز قدرے آب دھند چوں گداز شود از چمچہ لت کنند کہ در ہم شود بعد ازاں قیمہ پیاز بریاں نمودہ مصالح بیامیزند و از دیگدان بر گرفتہ دھنکار دھند اگر چاشنی تیار کردہ باشد بیامیزند چوں چاشنی جذب نماید مصالح دادہ دھنکار دھند

(۵) پختن بھرتہ گوشت ماھی

گوشت ماھی ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک[۱] ٹانک ادرک ' یک دام پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام اول ماھی را صاف کردہ و پارچہ کردہ از پشت کارد باریک کوفتہ نمودہ عرق ادرک و نمک دادہ چہار گھڑی نگاھدارند کشنیز آمیختہ بعد ازاں در برگ کیلہ دہ پنج تہ و بالا پیچیدہ در دیگ گرم دفن کنند بعد ازاں چہار گھڑی بر آوردہ کوفتہ نگاھدارند پیاز را بریاں کردہ و گوشت مذکور را بگھار دھند تہ و بالا ساختہ مصالح دھند و از دیگدان برگیرند و بکار[۲] برند -

---

۱ - گرد ۲ - دھنکار دھند

نیم آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیرۂ سیاه ، یک دمڑی اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک و کشنیز مالیده دو گھڑی نگاهدارند بعد ازاں الایچی و زعفران سائیده با جغرات مالیده در دیگچه اندازند و گوشت راته بسته قرنفل و دار چینی اندازند و نیم روغن برتهه اندازند و بالای گوشت برنج را از آب و نمک شوئیده اندازند و نیم آثار آب انداخته روغن از بالا دهند و دهن دیگچه از آرد بند کنند آتش در هیزم کنند بالای سرپوش آتش نهند وقتے که روغن بر آواز پخت بماند[1] هیزم دور کنند و سه گھڑی دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۴) پختن زیر بریان ماهی

ماهی ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام جغرات ، نیم آثار تیل کنجد ، دو دام بادیان ، یک دام زیرۂ سیاه ، یک دام زرد چوب ، نیم پاؤ نمک ، چهار دام زعفران ، یک ماشه اول ماهی را صاف کرده از آب بشویند و دو گھڑی در نصف جغرات نگاهداشته باز بشویند و من بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازاں بآرد نخود بشویند باز از تیل مالیده یک گھڑی نگاهداشته باز شسته باز نصف جغرات مالیده دو گھڑی توقف کنند بآرد نخود شسته و صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز همه بمالند بعد ازیں دو گھڑی توقف کرده جغرات و الایچی سائیده و یک ماشه زعفران سوده مالند و بر ته دیگچه کھپاچ داده پارچه های نهند و قرنفل و دار چینی درست اندازند و روغن دهند بیک گوشه اندک برنج زعفرانی کرده

---

۱ ـ سخت نیاید

در جوش سخت مانده باشد دو چمچه آب دهند قدرے برنج زعفرانی نموده به یک گوشه برنج به یک گوشه نخود سبز در دیگچه نهند و از بالای روغن گرم اندازند و بالای برنج پخته آرد نگاهداشته دهن دیگچه از آرد بند نموده هوای آتش دهند بر سرپوش هر چهار طرف آتش داده بند[1] کنند بعد از دو سه گهڑی چون خوشبوی گداز آید از دیگدان برگیرند

(۲) پختن زیر بریان نور محلی

گوشت ٬ یک آثار روغن زرد ٬ یک نیم پاؤ برنج ٬ یک آثار دار چینی ٬ دو ماشه قرنفل ٬ دو ماشه الایچی ٬ دو ماشه زعفران ٬ یک ماشه ادرک ٬ یک دام جغرات ٬ پاؤ آثار نمک ٬ سه دام کشنیز ٬ یک دام زیرهٔ سیاه ٬ یک دمڑی لوبه بوندٹ[2] نیم ٬ پاؤ ٬ اول گوشت را پارچه کرده نمک در عرق ادرک مالیده دو گهڑی نگاهدارند بعد جغرات مالیده یک گهڑی تحمل کنند درپنج دام روغن پیاز بریان کرده محه جغرات بگهار دهند آب کشنیز انداخته گذارند چون آب خشک شود بالائے ته گوشت دار چینی قرنفل و الایچی و زیره بریزند و برنج نیم جوش نموده برتهه گوشت نهند و قدرے برنج از روغن در زعفران زرد کرده یک گهڑی نهند نموده بوندٹ[3] پنیر بیک گوشه نهند از بالاے روغن گرم دهند و بالای برنج[4] آرد نهند و از آرد سرپوش بند نمایند پاؤ گهڑی هوری آتش دهند و دور کنند دو گهڑی دم دهند اگر برنج زعفرانی بکنند بریان کنند

(۳) پختن زیر بریان رومی

گوشت ٬ یک آثار برنج یک ٬ آثار روغن زرد ٬ نیم آثار دار چینی ٬ دو ماشه قرنفل ٬ دو ماشه ٬ الایچی ٬ دو ماشه زعفران ٬ دو ماشه جغرات ٬

---

۱ ـ دم ۲ ـ نموده بوت ۳ ـ نیز ۴ ـ ذکیه

قرنفل، دو ماشه پیاز، نیم آثار ادرک، نیم پاؤ فلفل، سه ٹانک
کشنیز، نیم پاؤ جغرات، پاؤ آثار تیل کنجد[۱]، چهار دام زیره،
دو دام بادیان، چهار دام آرد نخود، پاؤ آثار نمک، چهار دام۔
اول ماهی را پارچه کرده شسته بعد ازاں تیل مالیده نگاهدارند
و از آرد نخود بشویند باز در جغرات دو گهڑی نگاهداشته بعده
از آب بادیان و زیره شسته و نیم مصالح سائیده بر پارچه مالیده
در روغن سرخ بریاں کرده نگاهدارند و گوشت را پیاز و ادرک
و کشنیز داده یخنی نموده آب جوش از پارچه گذرانده از قرنفل
و روغن بگهار داده یخنی دور کنند و در دیگچه از کهپاج ته بسته
بالاے آن پارچه هاے ماهی را ته بسته بالای آں مصالح درست
و ادرک تراشیده داده برنج را نیمه جوش نموده آب او دور
کنند و در آب جوش پرورده ته به ته گوشت داده دم کنند
و از بالای روغن ریزند و اگر آب جوش ندهند پنج دام دال
نخود در آب جوش کرده کف دال گرفته شوربه آں را مصالح
یخنی انداخته نمک داده چوں آبجوش بگهار داده برنج را
دریں شوربه برآورده پولاؤ ازیں دم کنند روغن
بالای دهند اگر چاشنی دار خواهند شکر چینی، پاؤ آثار
لیموں، پاؤ آثار بادام، پنج دام کشمش، پنج دام چاشنی تیار
کرده پارچه هاے ماهی بریاں را بر نصف چاشنی بر آتش نهند
چوں خشک شود نصف با شوربه برنج پرورده کرده دم کنند
پاؤ گهڑی دم داده از بالا روغن باقی دهند چوں پولاؤ در لنگری
کنند بالا پارچه ماهی چاشنی دار نهند و میوه را در روغن بریاں

---

۱ – تلخ

نہند و بالای برنج یک تہ آرد داشتہ دہن دیگچہ بآرد بند کردہ بر سرپوش آتش زغال دہند و زیر دیگچہ آتش دو ہیزم دہند چوں روغن بآواز آید ہیزم دور کنند بہ ہماں قسم دو گھڑی دم دہند و برگیرند

(۵) پختن زیر بریان نور محلی نوع دیگر

ماہی روہو، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشہ قرنفل، دو ماشہ الایچی، دو ماشہ جغرات، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام زعفران، یک ماشہ نمک، دو دام تیل کنجد[۱]، دو دام سونف، یک دام زیرہ سیاہ، یک دام آرد نخود، نیم پاؤ۔ اول ماہی را پارچہ کردہ از آب شستہ بعد ازیں دو گھڑی در تیل کردہ[۲] بشویند باز دو گھڑی در نصف جغرات نگاہدارند و باز بشویند بعد ازیں نمک و عرق ادرک و پیاز مالیدہ در روغن بریاں کنند بعد ازاں جغرات و الایچی و زعفران سائیدہ بر پارچہ مالیدہ در تہ کہپاچ ہا دادہ بالاے آں پارچہ ہا کنند و مصالح درست انداختہ و برنج نیم جوش دادہ تہ بہ تہ اندازند و روغن دہند بریک گوشہ اندک برنج زعفرانی کردہ نہند بالای برنج یک تہ آرد داشتہ دہن دیگچہ بآرد بند کردہ بر سرپوش آتش زغال دہند و زیر دیگچہ آتش در ہیزم دہند چوں روغن بآواز آید ہیزم دور کنند ہماں قسم دو گھڑی دم دہند و برگیرند۔

قسم ششم انواع پولاوہا

(۱) پختن ماہی پولاؤ

ماہی، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک آثار گوشت براے آب جوش، یک آثار دار چینی، دو ماشہ الایچی، دو ماشہ

---

۱ ـ تلخ ۲ ـ بعد از بادیان و زیرہ بشویند پس ازاں بآرد نخود بشویند

(۴) پختن نارنگی پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ کونله ها چهار عدد دار چینی، دوماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام زیرۂ سیاه، یک دمڑی جغرات ، نیم پاؤ لیموں ، نیم آثار نمک ، یک دام ـ اول گوشت کونله ها صاف نموده نمک دهند بعد ازیں از نوک کارد سوراخها کنند و در جغرات اندازند پس از دو گھڑی از آب شسته در آب صاف جوش نموده آب را دور کنند بعده در آب دیگر ترشی لیموں انداخته جوش دهند باز از آب دور کنند آب دیگر انداخته و دو دام شیره شکر و یک لیموں انداخته خوب جوش دهند بعد ازیں از پاؤ آثار شیره شکر انگشت بیخ کرده پوست کونله را گداز کرده نگاهدارند و گوشت را نمک و ادرک و روغن و کشنیز داده یخنی کنند شوربه آں را از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده در شوربه نیم آثار شیرۂ شکر کونله مذکور و شیرۂ لیموں باقی داده جوش دهند و برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز یخنی کنند و زیره در دیگچه انداخته ته گوشت بسته مصالح داده یک چمچه شیره انداخته بر آتش نهند که شیره در گوشت خشک شود و برنج پرورده را بر ته انداخته پاؤ گھڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کنند گوشت کونله مذکور را بالاے پولاؤ گذارند

(۵) پختن پولاؤ قبولی مهابت خانی

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نموده بودند ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام فلفل گرد ، یک ٹانک کشمش ، نیم پاؤ زیره ، یک دمڑی

نمودہ بالاے تہ دہند اگر لعابدار خواہند پارچہ ہاے ماہی را
مصالح دادہ روغن بریاں کردہ در دیگچہ روغن انداختہ بگھار از
روغن قرنفل جدا کردہ از سیر و پیاز ماہی را بگھار دہند لعاب
کشنیز ، پنج دام با پنج دام بادام سائیدہ بالعاب انداختہ چوں لعاب
خشک شود و اندک باقی ماند و روغن نمودار شود یک آثار گوشت
را پولاؤ دم کردہ لنگری کنند پارچہ ہاے ماہی لعابدار بالا نہند

(۲) پختن پولا مرغ

گوشت مرغ ، یک آثار روغن زرد ، سہ پاؤ دار چینی ، سہ
ماشہ برنج ، یک آثار الایچی ، سہ ماشہ قردفل ، سہ ماشہ فلفل ،
یک ڈانک زعفران ، یک ماشہ جغرات ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار
ادرک ، یک دام نمک ، سہ دام کشنیز ، نیم پاؤ کشمش ،
اول گوشت را قیمہ نمودہ در روغن و پیاز بریاں کردہ بگھار
دہند و آب و نمک و کشنیز دادہ دو پیازہ پر مصالح نمودہ دھنگار
دادہ و قیمہ و ادرک و کشمش در شکم مرغ پر نمودہ مرغ را از
رشتہ بستہ جغرات و از زعفران مالیدہ در آب و روغن بریاں
کنند تاکہ گداز شود چوں روغن بیاید نگاہدارند برنج را در
آب جوش نمودہ پارچہ قرنفل و دار چینی در برنج آمیختہ در
دیگچہ انداختہ پولاؤ کنند و از بالا روغن اندازند چوں پولاؤ در
لنگری کنند مرغ معہ روغن بطرز پولاؤ گدازند

(۳) پختن نرگسی پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار و
نیم پاؤ دار چینی ، سہ ماشہ قردفل ، سہ ماشہ الایچی ، سہ ماشہ
فلفل ، یک ڈانک ادرک ، یک دام پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک
دام بیضہ مرغ ، پنج عدد پالک پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار نمونہ

جدا نموده و شوربه آن را از پارچه گذرانده از قرنفل بگهار دهند و در شوربه شکر انداخته یک جوش دهند - و در شوربه بعده زعفران انداخته نگاهدارند و یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده و دو چمچه شوربه در یخنی داده بر آتش نهند که شوربه خشک شود برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز کرده در ته یخنی انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند در روغن بریاں کرده دهند معه میوه در روغن بریاں نموده چوں پولاؤ در لنگری کنند بالای آں میوه اندازند و دریں پولاؤ زیره ندهند

(۸) پختن قورمه پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار زعفران ' یک ماشه دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه جغرات ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام زیرۂ سیاه ' سه دام نمک ' یک دمڑی اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک دهند بعد از یک گهڑی جغرات مالیده بعد از یک گهڑی اندک پیاز در روغن بریاں کرده گوشت مع جغرات بگهار داده آب و کشنیز داده ته و بالا کرده چوں سرخ شود آب موافق گداز داده چوں گداز شود و آب خشک شود بعد نصف پیاز حلقه باریک کرده در روغن بریاں نمایند که هر یک سرخ شود بعد ازاں در گوشت اندازند چوں پیاز درهم شود اندک مصالحه سائیده اندازند و اندک مصالحه ناکوفته اندازند زعفران سوده آب کرده اندازند و پارچه پیاز لت کرده در روغن سرخ نموده بالای ته بریزند و برنج را نیم جوش نموده در ته گوشت انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن باقی دهند و از دیگداں برگیرند اگر لعابدار کنند بطرز دو پیازه کنند چوں پیاز را حلقه کرده در روغن

نمک ' سه دام - اول گوشت را نمک و روغن و پیاز و ادرک و کشنیز داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرایندہ از قرنفل و روغن زرد بگهار داده زیره در دیگچه ریخته یخنی راته بسته مصالح داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه یخنی گداز کرده برته یخنی انداخته و نمونه بونٹ نهاده پاؤ گهڑی آتش داده دم دهند و از بالای روغن اندازند چوں پولاؤ لنگری کند کشمش و روغن بریاں نموده بالای پولاؤ بریزند

(۶) پختن نمونه پولاؤ

برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دانه[1] نمونه بونٹ ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه الایچی سفید ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه ادرک ' یک دام فلفل ' یک ٹانک نمک ' دو دام - اول بونٹ را نمک داده قیمه ادرک و پیاز آمیخته در دیگچه ته دهند دار چینی و قرنفل وغیره مصالحه انداخته برنج نیم جوش نموده برته انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۷) پختن مزعفر پولاؤ

یک مرغ را شکم پاره پاره کرده از کشمش و بادام پر کرده در ته داده پزند گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شکر چینی ' نیم آثار پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام بادام ' نیم پاؤ نمک ' یک دام دار چینی ' یک ماشه قرنفل و الایچی ' دو ماشه زعفران ' پنج ماشه اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز داده یخنی کنند پارچه گوشت

---

۱ - دال

سیاہ ، یک دمڑی نمک ، نیم دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و ادرک و نمک دادہ یخنی کردہ پارچہ گوشت را معہ شوربہ از قرنفل و روغن بگہار دادہ بعد ازاں از پارچہ گذرانندہ و دو چمچہ شوربہ و جغرات در پارچہ ہاے گوشت آمیختہ و مصالحہ درست دادہ آتش کنند تاکہ شوربہ خشک شود برنج را نیم جوش کردہ در شوربہ گداز کردہ برتہ یخنی گذاشتہ پاؤ گھڑی آتش دادہ دم کنند و از بالای روغن دہند و از دیگدان برگیرند

(۱۱) پختن یخنی تہ بالا

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، یک ٹانک ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سہ دام زیرۂ سیاہ ، یک دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و کشنیز و نمک دادہ یخنی کردہ از قرنفل[1] و روغن بگہار دہند و از پارچہ گذراندہ باز یکجا کردہ بر آتش نہند کہ شوربہ در یخنی لعاب گرد و از قرنفل دہنگار دادہ برنج را نیم جوش کردہ در شوربہ مذکور گداز کنند و در دیگچہ دیگر زیرہ ریختہ و پارچہ دار چینی وغیرہ دادہ برنج گداز انداختہ دم کنند و از بالا روغن دادہ پولاؤ در لنگری کنند یخنی را جدا در چینی کنند

(۱۲) پختن یخنی پولاؤ شاہجہانی

گوشت حلوان ، یک آثار گوشت جنس ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار مغز بادام ، پنج دانہ جغرات ، نیم آثار دار چینی ، نیم دام قرنفل ، نیم دام فلفل ، یک ٹانک الائچی ، نیم

---

۱ - فلفل

بریاں کنند و سرخ نمودہ دو پیازہ اندازند اندک شوربہ برائے لعاب اندازند
چوں جوش کردہ اندک لعاب باقی ماندہ مصالحہ اندک سائیدہ دهند و برنج
را در آب نیم جوش کردہ مصالحہ درست انداختہ و در دیگچہ
دیگر دم کنند و از بالای روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کنند
دو پیازہ را معہ لعاب بالا کشند اگر پولاؤ شوربہ خواهند گوشت
را یخنی نیم جوش کردہ شوربہ برای پولاؤ بر آوردہ بگیرند
و گوشت مصالح دادہ بدستور مذکور دو پیازہ یخنی سازند

(۹) پختن قرمہ پولاؤ نوع دیگر

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار زعفران '
یک ماشہ دار چینی ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ
جغرات ' پاؤ آثار پیاز پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام
فلفل ' یک ٹانک نمک ' سہ دام زیرۂ سیاہ ' یک دمڑی ۔ اول در
روغن بریاں نمودہ جدا کنند و در روغن پارچہ ہائے گوشت بگھار
دهند آب و کشنیز و نمک دادہ گداز کنند بعد ازاں پیاز مذکور
را در جغرات آمیختہ بالای تہ گوشت اندازند چوں یک جوش
خورہ زعفران و مصالحہ سائیدہ برتہ انداختہ برنج را نیم جوش
کردہ برتہ انداختہ پاؤ گھڑی آتش دادہ دم کنند و از بالای روغن
دهند و از دیگدان برگیرند

نوع دیگر بدستور مسطور دو پیازہ کنند چوں تیار شود بر
روغن بیامیزند بر لنگری پولاؤ نهند و دو پیازہ در روغن سرخ
نمودہ بالای ایں دو پیازہ ریختہ بر لنگری پولاؤ گذارند

(۱۰) پختن یخنی پولاؤ سادہ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار قرنفل '
دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ دار چینی ' دو ماشہ جغرات ' نیم پاؤ فلفل '
یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' کشنیز یک دام زیرۂ

و نیم روغن اندازند و دم کنند بعد ازاں روغن باقی دادہ از دیگدان بر گیرند و اگر نیم آثار گوشت را در شوربۂ یخنی نیم پخت اندک اندک آمیختہ جوش دهند و پلاؤ بپزند بهتر تیار شود

(۱۴) پختن رشتہ پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار میدہ ، یک نیم آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ فلفل ، یک دانک ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام شکر چینی ، سہ پاؤ لیموں ، سہ پاؤ نمک ، یک دام زیرہ سیاہ ، یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کنند بعد ازاں شوربہ جدا کردہ از پارچہ گذراندہ معہ گوشت از قرنفل در روغن بگهار دادہ گوشت را از شووبہ جدا نمودہ در دیگچہ تہ بستہ مصالحہ دادہ زیرہ انداختہ برنج را نیم جوش نمودہ چاشنی تیار ساختہ نیم آثار چاشنی در شوربہ پروردہ بتہ گوشت انداختہ پاؤ گهڑی آتش دادہ دم کنند و از بالای روغن دهند و میدہ را خمیر کردہ از کر ماندہ ؟ ساختہ رشتہ بطرز آتش و عرہ ؟ کردہ باریک تراشیدہ در گرما اندک سخت نمودہ در روغن بریاں کردہ در پاؤ آثار شیر انداختہ چوں شیر جذب شود وقتیکہ پولاؤ در لنگری کشند بالا رشتہ معہ شیرہ نهند

(۱۵) پختن زردہ پولاؤ

برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ شکر چینی ، نیم آثار زعفران ، پنج ماشہ کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ پستہ ، نیم پاؤ - اول شکر را شیرہ نمودہ زعفران سائیدہ اندک روغن آمیختہ نگاهدارند و برنج نیم جوش دادہ از زعفران رنگ نمودہ

دام پیاز ' نیم آثار ادرک ' نیم پاؤ - اول دو آثار گوشت جنس را پیاز و ادرک و نمک در روغن نیم پاؤ و کشنیز نیم وزن لعاب گرفته یخنی کنند وقتیکه نیم پخت شود گوشت حلوان اندازند جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در اندک روغن از قرنفل و پیاز بریان کرده گوشت حلوان را بگهار دهند اندک تہ و بالا دهند بعد ازاں لعاب کشنیز باقی را دراں اندازند و باز چغرات و بادام را سوده اندازند و گداز کنند چوں لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحہ سائیده اندازند و نگاهدارند و شوربہ از الائچی و سیر بگهار داده از پارچہ گذرانده برنج را در آب جوش کرده در شوربہ پرورده پارچہ هاے یخنی در دیگچہ دیگر تہ بستہ پارچہ هاے مصالح و فلفل را درست کرده با کوفتہ زیر تہ بہ تہ ریختہ برنج مذکور را برتہ داده پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند از بالای روغن باقی اندازند و از دیگدان بر گیرند چوں پولاؤ در لنگری کند یخنی حلوان معہ لعاب بالا نهند

(۱۳) پختن قبولی خاصہ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار دار چینی دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' سہ دام چغرات ' پاؤ آثار زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی فلفل ' یک دانگ اول گوشت را پارچہ نموده یخنی کرده از شوربہ جدا کرده شوربہ را از قرنفل و روغن بگهار داده پارچہ یخنی را در دیگچہ تہ بستہ مصالحہ داده برنج شستہ بر تہ گوشت داده از بالا شوربہ داده آتش کنند چوں نیم پخت شود اندک آب بماند چغرات را پارچہ گذرانده و عرق ادرک و لیموں

ماشه فلفل ' یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز '
یک دام نمک ' سه دام زیره سیاه ' یک دمڑی - اول گوشت را
بدستور یخنی کرده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده
از پارچه گذرانده ازکز ساخته کشتکی ترا شیده در گرما
سخت نموده بعد از آں در روغن بریاں نموده هرگاه که بریاں شود
از روغن بر آورده فوارۂ آب دهند در دیگچه زیره ریخته گوشت
راته بسته نصف کشتکی برته گوشت انداخته مصالحه دهند و برنج
را در آب نیم جوش کنند چوں اندک جوش خورد کشتکی باقی
را در برنج انداخته یک جوش دیگر دهند باز از آب جوش بر
آورده برته گوشت کشتکی ها را انداخته از بالا شوربه تنک آب
کنند که بالا برنج برسد چوں شوربه خشک شود از بالا روغن
دهند نموده بودنٹ یک گوشه برنج نهاده در کنند

(۱۹) پختن کشتکی[۱] پولاؤ نوعدیگر

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم پاؤ دار
چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه[۲] پیاز ' پاؤ آثار
ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' یک دام زیرۂ سیاه ' یک دمڑی -
اول گوشت را پیاز و نمک و ادرک و روغن داده یخنی نموده
پارچۂ گوشت جدا کرده شوربه از پارچه گذرانده گوشت و شوربه
را از قرنفل در روغن بگهار داده میده را خمیر کرده از
کز ساخته کشتکی تراشیده در گرما سخت نموده در روغن بریاں
کرده از روغن بر آورده از آب فواره داده در دیگچه زیره انداخته
گوشت را ته بسته نصف کشتکی بالای گوشت گوشه نهاده مصالحه

۱ - کشتلی ۲ - فلفل گرد دو ماشه

در شیرہ دم کنند و از بالا روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کنند کشمش و بادام وغیرہ میوہ را در روغن بریاں نمودہ بالای پولاؤ بریزند

(۱۶) پختن زرد پولاؤ تصرفی یعنی شکر پولاؤ

برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ قرنفل ' سہ ماشہ شکر چینی ' یک آثار الایچی ' سہ ماشہ دار چینی ' سہ ماشہ اول شیرہ شکر کردہ دار چینی وغیرہ سائیدہ بیامیزند و اندک روغن دهند بعد ازاں برنج را نیم جوش نمودہ در شیرہ انداختہ دم کنند و از بالا روغن باقی کہ ماندہ باشد گرم کردہ بریزند اندک کشمش در روغن بریاں نمودہ چوں پولاؤ کشند بالا ریزند

(۱۷) پختن کرمانی پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ قرنفل ' یک تانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' سہ دام زیرہ ' پنج دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و نمک و روغن دادہ یخنی کردہ شوربہ را از پارچہ گذارند معہ گوشت از قرنفل و روغن بگهار دادہ پاؤ گوشت را از شوربہ جدا کردہ در دیگچہ تہ بستہ مصالحہ بر تہ انداختہ برنج را نیم جوش کردہ در شوربہ گداز نمودہ بر تہ گوشت انداختہ پاؤ گھڑی آتش دادہ دم کنند و زیرہ را تمام شب در آب تر کنند بعد ازاں از سنگ مالیدہ برنج زیرہ بر آوردہ در روغن سرخ کردہ معہ روغن زیرہ وقت دم کردن بالا اندازند

(۱۸) پختن کشتکی پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار میدہ ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو

پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام زیرہ سیاہ یک دمڑی اول گندم را در آب جوش کنند تاکہ شکم گندم پارہ شود باز خشک کردہ در آسیا دو پارہ کنند مانند تھولی بعد ازاں گوشت را بدستور یخنی کردہ شوربہ را از پارچہ گذراندہ از قرنفل در روغن بگھار دہند گوشت را جدا کردہ در دیگچہ زیرہ دادہ بالای آں گوشت را تہ بستہ مصالح درست دادہ تھولی گندم مذکور را در روغن بریاں کردہ در شوربہ گداز نمودہ و در وقت گداز اندک روغن دہند بر آوردہ برتہ گوشت گداز گذاشتہ پاؤ گھڑی آتش دادہ دم کنند و یک پاؤ روغن از بالا داخل نمایند و از دیگدان برگیرند و ہمیں طور از میدہ کشتکی ساختہ بطور کشتکی پولاؤ بہ پزند

(۲۲) پختن کلبو پولاؤ

گندم سبز[۱] ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ فلفل ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نمک ، سہ دام زیرہ سیاہ ، یک دمڑی اول گندم را از خاک پنڈول[۲] گرم کردہ نیم بریاں نمودہ نگاہدارند و گوشت یخنی کردہ بدستور از پارچہ گذراندہ معہ گوشت از قرنفل و روغن بگھار دادہ گوشت جدا کردہ در دیگچہ زیرہ ریختہ گوشت تہ بستہ نیم روغن برتہ اندازند مصالحہ دہند در شوربہ گندم گداز نمودہ روغن باقی انداختہ چوں گداز شود برتہ یخنی انداختہ پاؤ گھڑی آتش دادہ دم کنند بعد از چہار گھڑی از دیگدان برگیرند

---

۱ - ہیر ۲ - بندول

دهند و برنج جوش نموده شوربه به برنج معه کشتکی باقی پرورده برته گوشت نهند پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده نیم آثار در شوربه داده پولاؤ دم کنند چون کشتکی در روغن بریان شود در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود نیم کشتکی درته دهند بدستور مذکور و نیم کشتکی را همراه برنج در شوربه گداز کرده دم کنند و در روغن دهند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۲۰) پختن پولاؤ حبشی

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار انار دانه ' پاؤ آثار سپیاری چھالیه ' دو دام دار چینی ' دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' یک دام ادرک ' یک دام نمک ' نیم دام زیرۂ سیاه ' یک دمڑی اول گوشت را یخنی نموده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگھار دهند معه گوشت و باز گوشت جدا نموده زیره را در دیگچه انداخته از یخنی ته بسته و شیره انار دانه کرده سپیاری سوخته موافق رنگ داخل کرده و شیره یک لیموں و شیره مذکور در شوربه داخل کرده برته گوشت دو چمچه شیره انداخته بر آتش نهند که شیره خشک شود و بعد ازاں برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده برته گوشت انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و بالا روغن دهند و میوه را در روغن بریان نموده بالای پولاؤ ریزند کشمش دو نیم دام بادام دو نیم دام

(۲۱) پختن بازما پولاو

گندم ' یک آثار گوشت یک آثار ' روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک

قرنفل ٬ چهار ماشه الائچی ٬ چهار ماشه فلفل ٬ دو ڈانک پیاز ٬ نیم پاؤ ادرک ٬ سه دام جغرات ٬ نیم پاؤ کشنیز ٬ دو دام زعفران ٬ یک ماشه زیره سیاه ٬ یک دمڑی نمک ٬ سه دام - اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده در روغن بگهار نموده نمک و کشنیز انداخته دو پیازه نموده نیم آثار گوشت را نیم دام ادرک آمیخته بسایند مصالحه سائیده اندک سفیدی بیضه داده کوفته بسته در روغن بریان کرده مغز بیضه ها را از دست مالیده لت کرده و قیمه پیاز و ادرک و مصالحه آمیخته در روغن اندازند و از بالا سرپوش کرده اندک آب داده چون یک طرف پخته شود اندک زعفران داده مرغ را صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده پاؤ آثار قیمه دو پیازه را نمک و عرق ادرک و پیاز و مصالحه داده دهنکار نموده در شکم مرغ پر کرده برسیخ بسته دار چینی و قرنفل و الائچی سائیده در اندک جغرات آمیخته بر مرغ طلا نموده جغرات و مصالحه و روغن و آب در هم نموده لعاب نموده وقت بریان کردن برسیخ میداده باشند تا کباب تیار شود برنج را در آب نیم جوش نموده و پارچه دار چینی و قرنفل آمیخته آب جوش را جدا کرده در دیگچه برنج را بطور پولاؤ دم نموده روغن انداخته بر لنگری بر آورده بالای هر سه کباب نهند

(۲۶) پختن قیمه پولاؤ

گوشت یک آثار برنج ٬ یک آثار روغن ٬ نیم آثار دار چینی ٬ دو ماشه قرنفل ٬ دو ماشه الایچی ٬ دو ماشه زعفران ٬ یک ماشه فلفل ٬ یک ڈانک پیاز ٬ پاؤ آثار ادرک ٬ یک دام کشنیز ٬ یک دام زیرۂ سیاه ٬ یک دمڑی نمک ٬ سه دام - اول گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز

(۲۳) پختن سیر پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سہ پاؤ سیر ، یک آثار دار چینی ، سہ ماشہ الائچی ، سہ ماشہ فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سہ دام زیرہ سیاہ ، یک دمڑی - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و اندک سیر دادہ در روغن یخنی کنند و سیر باقی را تراشیدہ چہار گھڑی ہمراہ برنج در آب تر کردہ نگاہدارند و شوربہ از پارچہ گذراندہ بگہار دہند از قرنفل و روغن و گوشت جدا کردہ زیرہ را در دیگچہ انداختہ از بالا گوشت را تہ بستہ مصالح دادہ برنج معہ سیر برتہ گذراندہ و از بالا شوربہ یخنی دادہ دم کنند بعد از چہار گھڑی از بالا روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۲۴) پختن عدس پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار عدس ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماسہ الائچی ، دو ماشہ فلفل ، یک تانک پیاز پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سہ دام زیرہ سیاہ ، یک دمڑی - اول گوشت را یخنی کردہ شوربہ از پارچہ گذراندہ معہ گوشت بگہار قرنفل در روغن دادہ از شوربہ یخنی جدا کردہ عدس را در آب جوش نمودہ در روغن بریاں کردہ در دیگچہ زیرہ ریختہ یخنی را تہ بستہ مصالحہ دادہ یک گوشہ نیم عدس مذکور نہادہ برنج را نیم جوش نمودہ در شوربہ عدس باقی پروردہ برتہ یخنی انداختہ پاؤ گھڑی آتش دادہ دم کنند و از بالا روغن دادہ از دیگدان برگیرند

(۲۵) پختن کوکو پولاؤ

مرغ ، یک قطعہ گوشت سہ پاؤ ، بیضہ مرغ ، ہشت عدد برنج ، یک آثار روغن زرد ، سہ نیم پاؤ دار چینی ، چہار ماشہ

چینی ، نیم آثار لیموں ، چہار عدد قرنفل ، دو دمڑی بادام ، نیم
پاؤ کشمش ، نیم پاؤ چغرات ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، دو
دام نمک ، دو دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک
روغن داده یخنی کنند شوربہ در پارچہ کردہ از قرنفل بگھار
دادہ یخنی از شوربہ جدا کردہ اندک شوربہ شیر شکر کردہ و
شیرہ سہ لیموں انداختہ و پارچہ یخنی و دو حصہ روغن زعفران
و نصف مصالحہ درست و میوہ ہمہ شیرہ مذکور یکجا نمودہ
بر آتش نہند کہ جوش خورد تاکہ شیرہ در گوشت خشک شود
اندک آب بماند یک لیموں دادہ برنج را در آب جوش دادہ در
شوربہ مصالحہ و زیرہ دادہ برنج پروردہ نمودہ در دیگچہ دیگر
انداختہ پولاؤ دم کنند چغرات و نمک آمیختہ بگھار دہند و از
بالا روغن باقی اندازند چوں پولاؤ در لنگری کشند یخنی را معہ
لعاب شیرہ بر پولاؤ نہند و اگر لعابدار خواہند تہ دار کنند
چوں شیرہ در گوشت خشک شود اندک بماند یک لیموں دادہ برنج
نیم جوش نمودہ در شوربہ گوشت معہ مصالح درست گداز نمودہ
بالای یخنی مذکور انداختہ پاؤ گھڑی دم دہند بر انگارہ ہا باز از
چہار طرف آتش انگارہ ہا جدا کنند و زیر دیگ آتش کم کنند
کہ برنج از زیر ہمہ شیرین شود از بالا نمکین بماند اگر چاشنی
دار خواہند موافق پولاؤ ہم کنند شکر چینی یک آثار لیموں
نیم آثار

(۲۹) پختن لعابدار پولاؤ معہ بادام و یخنی

برنج ، دو آثار گوشت حلوان ، دو نیم آثار گوشت جنس ،
یک آثار روغن زرد ، سہ پاؤ قرنفل ، دو دمڑی دار چینی ، یک دمڑی فلفل

بریاں نمودہ بگھار دهند آب و نمک و کشنیز دادہ دو پیازہ پر
مصالحہ و تر سازند و زعفران دهند برنج را در آب جوش کردہ
پارچہ نیز مصالحہ دادہ پولاؤ دم کنند[2] چوں پولاؤ در لنگری[1] کشند دو پیازہ
بالای پولاؤ نهند و اگر دو پیازہ تہ بستہ پولاؤ دم کنند بہتر شود

(۲۷) پختن متنجن پولاؤ

گوشت ' یک نیم آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک
نیم پاؤ زعفران ' دو ماشہ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ
الایچی ' دو ماشہ شکر چینی ' نیم آثار مغز بادام ' نیم پاؤ کشمش '
نیم پاؤ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک '
دو دام ۔ اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و روغن
دادہ یخنی کردہ شوربہ را از پارچہ گذراندہ معہ گوشت از قرنفل
در روغن بگھار دادہ بعد ازان یخنی جدا کردہ شکر در شوربہ
آمیختہ و سہ لیموں دادہ جوش دهند و یخنی و مصالحہ و زعفران
سائیدہ در شوربہ بیامیزند برنج را عرق لیموں دادہ در آب نیم
جوش نمودہ در شوربہ یخنی اندازند اما شوربہ تنک آب بالاے
برنج شود و برنج ها را نمکیں کنند داخل شوربہ کردہ چوں
تیار شود در روغن دهند چوں در لنگری کشند بادام و کشمش در
روغن بریاں کردہ بر پولاؤ بریزند

(۲۸) پختن متنجن پولاؤ لعابدار

گوشت ' یک نیم آثار برنج ' یک آثار زعفران ' یک ماشہ
روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ شکر

---

۱ ۔ پر ۲ ۔ و روغن دهند

لعاب خشک شود مصالحه و زیره بر گوشت مذکور انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه هاے مصالحه و فلفل درست به ته داده پاؤ گھڑی آتش داده و سیر مذکور پخته نیز انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۱) پختن انبلی پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار تمر هندی ' نیم آثار شکر چینی ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک دمڑی الایچی ' یک دمڑی نمک ' یک نیم پاؤ پیاز ' یک نیم پاؤ زیرۂ سیاه ' یک دمڑی سیر ' پنج دام جغرات ' دو نیم پاؤ اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و سیر پنج دام داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگھار داده اندک ته و بالا کنند بعد ازان جغرات آمیخته گداز کنند چون لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه سائیده اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر ماده گاؤ جوشانیده چون پخته شود اندازند و شوربه از الایچی و سیر بگھار داده از پارچه گذرانند و برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه هاے مصالحه و فلفل درست برته داده پاؤ گھڑی آتش نهند و سیر مذکور پخته انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۲) پختن قبولی اسلام خانی

برنج ' پنج آثار سیر[۱] ' یک آثار شیر گاؤ ' سه آثار گوشت حلوان ' پنج آثار گوشت جنس ' دو آثار روغن زرد ' یک آثار و

---

۱ - پنیر

یک دمڑی زیرۂ سیاه ، یک دمڑی بستہ ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ آثار نمک ، پاؤ آثار ادرک ، سہ دام پیاز ، پاؤ آثار سیر خشک ، دو دام لیمون ، نیم پاؤ جغرات ، یک آثار الایچی ، یک دمڑی اول گوشت بدستور یخنی کرده باز جدا نموده و شوربہ را با جغرات آمیختہ از پارچہ گذرانده و پلیو برنج و سیر و بادام سہ دام را لعاب نموده در شوربہ بیا میزند و از قرنفل در روغن بگهار داده معہ گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده و در دیگچہ زیره ریختہ گوشت را تہ بستہ مصالح داده دو دام بادام را در روغن بریان کرده لعاب سائیده بر تہ یخنی اندازند و بر آتش نهند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربہ مذکور پرورده بر تہ انداختہ یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا در روغن بریان معہ پستہ بادام کرده دهند و از دیگدان برگیرند

(۳۰) پختن قبولی بهوری

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو دمڑی قرنفل ، دو ماشہ فلفل[1] ، گرد یک ڈانک پیاز ، دو آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام ۔ اول گوشت را بدستور یخنی نیم آثار پیاز و ادرک و کشنیز و روغن و نمک داده یخنی کرده شوربہ از پارچہ گذرانده از قرنفل در روغن بگهار داده و پیاز باقی را در همہ روغن بریان کرده از روغن جدا کرده نیم پیاز بریان و نیم روغن و پارچہ یخنی باهم بر آتش نهند و تہ و بالا نموده بادام را در روغن بریان نموده لعاب سائیده اندازند چون

---

۱ - الایچی

چهار چمچه شوربه در یخنی داده بر آتش نهند چوں شوربه خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه باقی پرورده برته انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چوں پلاؤ در لنگری کشند کشمش را در روغن بریاں کرده بالا پلاؤ اندازند ۔

(۳۴) پختن بادنجان پلاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار باد نجاں ' یک آثار دار چینی ' سه ماشه قرنفل ' سه ماشه الایچی ' سه ماشه فلفل ' یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام زیرۂ سیاه ' یک دمڑی زعفران ' یک ماشه نمک ' سه دام ۔ اول سه پاؤ گوشت را یخنی بدستور نموده شوربه از پارچه گزرانده معه یخنی بگهار داده و پاؤ آثار گوشت قیمه کرده در روغن و پیاز بریاں بگهار داده و آب جوش و نمک و کشنیز داده ته و بالا نموده آب دیگر انداخته گداز نمایند مصالحه و زعفران انداخته دهنکار نموده و باد نجاں را خالی کرده از نوک کارد سوراخها نموده نمک ریزند بعد ازاں از آب شسته در روغن نیم بریاں نموده دو پیازه دراں پرکرده باز در روغن و نمک[1] بریاں نمایند که سرخ شود از قرنفل[2] بگهار داده و یک لیموں و آب نمک و نمک انداخته چوں آب خشک شود نگاهدارند برنج را در آب نیم جوش نموده در دیگچۂ[3] دیگر یخنی را ته بسته و پایاں یخنی زیره داده و بالا مصالحه داده برنج برته انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و بالا روغن دهند چوں در لنگری کشند باد نجان

---

۱ ۔ تنک ۔ ۲ تنک ۳ ۔ در شوربه گداز کرده

یکپاؤ قرنفل ، یک دمڑی دار چینی ، یک دمڑی الایچی ، یک دمڑی زیرۂ سیاہ ، یک دمڑی فلفل ، یک دمڑی نمک ، یک نیم پاؤ پیازہ خشک ، نیم پاؤ سیر ، پنج دام جغرات ، دو نیم پاؤ ہمہ ، چہاردہ آثار - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و سیر پنج دام دادہ یخنی کنند و شوربہ از پارچہ گذراندہ از قرنفل در روغن بگہار دادہ اندک تہ و بالا کنند بعد ازاں جغرات انداختہ گداز کنند چوں لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحہ سائیدہ اندازند و نگاہدارند و سیر را در شیر مادہ گاؤ جوشانیدہ چوں پختہ شود اندازند شوربہ از الایچی و سیر بگہار دادہ از پارچہ گذراندہ و برنج را در آب نیم جوش کردہ در شوربہ پروردہ پارچہ یخنی را در دیگچہ دیگر تہ بستہ پارچہ ہاے مصالح و فلفل درست بردہ دادہ پاؤ گھڑی آتش دادہ و سیر مذکور پختہ پنیر انداختہ دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند -

(۲۳) پختن انبلی پولاؤ نوع دیگر

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار تمر ہندی ، نیم آثار شکر چینی ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشۂ فلفل ، چہار ماشہ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام اول گوشت را بدستور یخنی کردہ شوربہ را جامہ بیز نمودہ با یخنی بگہار دادہ بعد ازاں گوشت را جدا کردہ تمر ہندی را در شوربہ بمالند و شکر آمیختہ از پارچہ گذراندہ یک جوش دہند و در دیگچہ زیرہ انداختہ یخنی را تہ بستہ مصالح دادہ

خواهند وقتیکه[1] پولاؤ در روغن بریاں شود چاشنی عقب اندازند و بر آتش که نهند چاشنی خشک شود و روغن بماند چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته بدستور پولاؤ دم کنند شکر چینی سه پاؤ لیموں سه پاؤ

(۳۶) پختن انولہ پولاؤ

حلواں ، یک مکراس ، بوزن دو آثار برنج دو آثار روغن ، یک آثار دار چینی ، پنج ماشه قرنفل ، پنج ماشه الایچی ، پنج ماشه مغز بادام ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، نیم پاؤ فلفل ، یک ٹانک کشنیز ، نیم پاؤ جغرات ، پاؤ آثار نمک ، شش دام زیره[3] ، نیم دام اول حلواں را از آب گرم آمله[4] کرده شکم دوخته از جانب دبر دم داده دبر را نیز دوخته بعد ازاں بند بند جدا کرده درجغرات بشویند و بدستور یخنی کنند چوں نیم پخت شود جدا کرده در روغن پیاز بگهار داده و بادام در روغن بریاں نموده کشنیز سوده در لعاب ساخته در پارچه یخنی اندازند و قرنفل دار چینی درست انداخته جوش دهند لعاب در یخنی اندازند چوں جذب شود از دیگداں برگیرند و شوربه یخنی را در پارچه گذرانده از قرنفل و دار چینی درست بگهار داده یخنی را باز نیم جوش در شوربه گداز کرده قرنفل و دار چینی درست پارچه انداخته پولاؤ دم کنند از بالا روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کشند یخنی مذکور بالا نهند ۔

(۳۷) پختن نخودی پولاؤ کوفته

گوشت ، یک نیم آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، دو نیم پاؤ زعفران ، یک ماشه شنگرف ، یک ماشه ساگ سوده ، دو ماشه

---

۱ ـ یخنی ۲ ـ و روغن نماند چاشنی هد هد ۳ ـ سیاه ۴ ـ آبله

را بالا گذارند و اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار باد نجان چاشنی عقب اندازند و زعفران نیز اندازند چون چاشنی جذب کند نگاهدارند و چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته پولاؤ دم کنند شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار

(۲۵) پختن ملاحی پولاؤ نوع دیگر

گوشت ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینی ، چهار ماشه قلفل ، یک ٹانک جغرات ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، چهار دام میده ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، پنج عدد زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی - اول نیم گوشت را پارچه یخنی نموده نمک و عرق ادرک داده نگاهدارند بعد از یک پهر جغرات بمالند و در پنج دام روغن پیاز بریاں کرده گوشت را بگهار داده کشنیز داده ته و بالا کرده چون آب جغرات خشک شود گوشت گداز کرده میده در آب حل کرده از پارچه گذرانده و مصالحه و نمک و سفیدی بیضه آمیخته بر پارچه هاے گوشت طلا نموده از روغن بریاں کرده در یک پاؤ روغن کباب را نگاه دارند باقی گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک در روغن یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در پنج دام روغن بگهار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه آورده[1] زیره در دیگچه انداخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برته اندازند یک هواے آتش داده دم کنند و از بالا روغن باقی[2] آثار که در کباب طلائی باقی بوده آں را از بالا داده در انگیری کشند بالاے یخنی طلادی گذارند اگر چاشنی دار

---

۱ - پرورده ۲ - پاؤ

دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، دو دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده از شوربه جدا نمایند و شوربه را با جغرات آمیخته از پارچه گذرانده و پلیو برنج و شیر بادام سه دام را لعاب نموده در شوربه بیامیزند و از قرنفل در روغن بگهار داده محه گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده در دیگچه زیره انداخته گوشت را ته بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن بریان کرده لعاب سائیده برته یخنی اندازند و بر آتش نهند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه مذکور پرورده برته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۳۹) پختن گیلانی پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام بادام ، نیم پاؤ جغرات ، نیم پاؤ سیر ، نیم آثار کشنیز ، دو دام نمک ، نیم دام زیرۂ سیاه ، یک دمڑی۔ اول گوشت را بدستور یخنی کرده اندک شوربه و جغرات و سیر پاؤ آثار در پارچه گذرانده و پلیو برنج آمیخته در نصف روغن از قرنفل بگهار داده پارچه یخنی اندازند و نصف مصالحه سائیده بادام در روغن آمیخته بریان کرده سائیده لعاب پرورده اندازند که جغرات در گوشت خشک شده اندک بماند برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه باقی با قرنفل و دار چینی و زیره آمیخته پرورده کرده در دیگچه انداخته پولاؤ دم کنند و بگهار سیر باقی دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولاؤ در لنگری کشند

دار چینی ' چهار ماشه قرنفل چهار ماشه الایچی ' چهار ماشه بیضهٔ مرغ ' یک عدد پیاز ' نیم آثار ادرک ' دو دام - فلفل ' دو دام بادام ' نیم پاؤ کشنیز ' دو دام میده ' دو دام چربی بز ' نیم دام قیمه گوشت خام ' دو دام نمک ' چهار دام زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی اول گوشت یک آثار بدستور یخنی کرده از قرنفل در روغن بگهار داده باز گوشت از شوربه جدا کرده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و نیم آثار گوشت باقی را قیمه کرده دو پیازه نموده بعد از گداز شدن از سنگ سائیده پیاز دو دام ادرک دو دام همراه بسایند و سفیدی بیضهٔ مرغ دهند و قیمه گوشت خام و چربی بز و مصالحه نیز با او یکساں کنند چهار رنگ کرده گولی ها بمقدار نخود بندند بعد ازاں در روغن بریاں کنند باز در قرنفل و روغن بگهار دهند و بادام بریاں نموده لعاب سائیده اندازند و اندک مصالحه دهند چوں لعاب خشک شود اندک بماند از دیگداں فروگیرند چوں پولاؤ در لنگری کشند نخود بریاں کرده را بالاے پولاؤ اندازند و اگر چاشنی دار خواهند دو حصه شیره در شوربه آمیخته پولاؤ دم کنند و یک حصه چاشنی همراه لعاب بادام در نخودی دهند چوں خشک شود بر روغن بیاید بشرح دستور[1] بالا پولاؤ برگیرند شکر چینی سه پاؤ لیموں سه پاؤ

(۳۸) پختن معلومه[2] پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ جغرات شیریں ' دو آثار بادام ' پنج دام دار چینی ' دو ماشه قرنفل

---

۱ - بسایند ۲ - ملحوبه

پرورده دم کنند و روغن اندازند چون پولاؤ در لنگری کشند بیضه ها را دو پیازه بالا گذارند شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار بابیضه در روغن بریان نموده در اندک چاشنی گداز کنند و جدا کرده نگاهدارند و پولاؤ دم کنند و دو پیازه نموده بالا نهند

(۴۰) ایضا پختن شیرازی پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ بیضه مرغ ' پنج عدد دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی دو ماشه فلفل ' یک دانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک عدد کشنیز ' دو یک دام خوبانی ' دو دام بادام ' دو دام کشمش ' دو دام پسته ' دو دام زیره سیاه ' یک دمڑی - اول گوشت را از پارچه گذرانده با گوشت بگهار داده باز گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره داده یخنی بسته مصالحه داده برنج نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته گذارند و یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمه نموده در روغن بریان کرده بگهار داده نمک و کشنیز انداخته ته و بالا نموده دو پیازه کنند و میوه مذکور و سفیدی بیضه و مصالحه سائیده دو پیازه آمیخته در طبق ته بسته از زردی بیضه نرگس بسته بر آتش نهند که پخته شود چون پولاؤ در لنگری کشند دو پیازه نرگسی را بالائے پولاؤ گذارند و اگر چاشنی دار کنند چاشنی تار بند نموده دو حصه در شوربه یخنی داده دم کنند و یک حصه در نرگسی دهند شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار

(۴۱) ایضا پختن شیر و شکر پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک دانک پیاز '

یخنی را معہ لعاب بالا گذرانده با خشکه [1] بے روغن گیلانی کنند و
پاؤ آثار سیر در آب جوش برنج دهند یخنی بدستور مذکور کنند
و اگر تہ دار کنند برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربہ
یخنی پرورده چوں جغرات و لعاب بادام در پارچه هاے گوشت
خشک شود و اندک بماند برنج را برتہ داده بر انگاره هاے اندک
دم کنند بالا هر چهار طرف انگارة ها جدا گذارند و زیر دیگچه شعله
آتش بدهند و از بالا بهار بگهار شیر و روغن دهند

(۴۰) پختن کنلان پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ
دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ فلفل ' یک
دانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام بیضہ مرغ ' پنج عدد کشنیز '
دو دام چربی بز ' نیم دام نمک ' سه دام زیره سیاه ' یک دمڑی
اول سه پاؤ گوشت را پیاز و ادرک وغیره بدستور داده یخنی کرده
شوربہ از پارچه گذرانده بگهار دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمه کرده
و نیم پخت خام کرده چربی بز آمیخته از سنگ بسایند و بیضه
را جوش نموده قیمه را بر بیضه طلا کرده در روغن بریان کنند
و در دیگچه یخنی تہ بستہ مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش
کرده در شوربہ گداز نموده تہ داده یک هواے آتش داده دم کنند
بعد ازاں بیضه مرغ مذکور بالاے برنج گذاشته از بالا روغن دهند
اگر چاشنی دار خواهند چاشنی در شوربہ آمیخته برنج پرورده اندک
شیرۂ چاشنی برتہ داده بیضه در روغن بریاں نموده برتہ گوشت
داشته آتش دهند چوں چاشنی در یخنی و بیضه خشک شود برنج

---

۱ - با چکه

گذاشته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و یک آثار گوشت را قیمه باریک کرده پنج دام روغن با پیاز بگهار داده آب و کشنیز و نمک داده دو پیازه سفید کنند پیاز و ادرک آمیخته در سنگ سائیده نصف مصالحه دهند سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریاں نموده چوں کوب ساخته و کشمش در شکم گولی قیمه داده بمقدار لقمه بندند و در روغن بریاں کرده دو دام بادام را در روغن بریاں کرده سائیده و اندک شوربه یخنی آمیخته در پنج دام روغن از قرنفل بگهار داده گولی قیمه مذکور معه لعاب بالائے پولاؤ اندازند

(۴۳) ایضا پختن کدو پولاؤ

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ برنج ، نیم آثار روغن زرد ، نیم آثار کدو ، یک عدد دار چینی ، سه ماشه الائچی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه فلفل ، یک تانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، چهار دام زیره سیاه ، یک دمڑی لیموں ، یک عدد ـ اول گوشت سه پاؤ را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده با یخنی بگهار داده و یخنی را در دیگچه زیره ریخته ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده برته گوشت انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده نیم آثار گوشت قیمه نموده دو پیازه سفید ساخته کدو را از میاں خالی کرده و از نوک کارد سوراخها نموده نمک زده و مصالحه و زعفراں مالیده در روغن بریاں کرده و دو پیازه را عرق لیموں داده و زعفران و مصالحه سوده آمیخته و دهنکار داده در کدو پر کرده باز در روغن بریاں نموده چوں پولاؤ در لنگری کشند و از بالا گذارند

پاؤ آثار ادرک ، دو دام شیر ، دو آثار شکر چینی ، دو آثار کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام نمک ، یک دام - اول گوشت را بدستور یخنی تنک آب نموده از پارچه گذرانده بگهار داده و شیر مذکور را جوش کرده تاکه سه پاؤ بماند برنج را نیم جوش کرده در شیر اندازند و آتش کنند چون شیر خشک شود شوربه داده گداز کنند و یخنی در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج مذکور انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالاء روغن دهند و میوه را بریان نموده چون پولاؤ در لنگری کشند بالا گذارند اگر چاشنی دار خواهند شکر در شوربه آمیخته پولاؤ دم کنند و اگر لعابدار خواهند پارچه یخنی را از قرنفل بگهار داده اول شیر اندازند چون شیر خشک شود لعاب کشنیز و بادام در روغن بریان نموده لعاب ساثیده و مصالحه درست انداخته برنج را نیم جوش کرده از شوربه و مصالحه پولاؤ داده دم کرده چون پولاؤ مذکور در لنگری کشند یخنی معه لعاب بالا گذارند

(۳۲) پختن لقمہ پولاؤ

گوشت ، دو آثار روغن زرد ، یک آثار برنج ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار پسته ، پاؤ آثار ادرک ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار میده ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد آرد نخود بریان ، دو دام کشنیز ، دو دام نمک ، پنج دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بگهار داده و زیره در دیگچه ریخته ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه پرورده برته گوشت

بگهار دادہ پارچہ ہاے گوشت از شوربہ جدا کردہ نگاہداوند و نصف انبہ را در شوربہ انداختہ گداز کنند و از دست بمالند و از پارچہ گذرانیدہ شکر را شیرہ کردہ نصف انبہ را لوز کردہ در آب جوش نمودہ در شیرہ شکر گداز کردہ از شیرہ جدا نمودہ شیرہ در شوربہ یخنی بیامیزند و برنج را نیم جوش در شوربہ مذکور گداز کردہ زیرہ را در دیگچہ ریختہ یخنی را تہ بستہ مصالحہ انداختہ دو قاشق شوربہ شیرین انداختہ بر آتش نہند کہ در یخنی جذب شود برنج مذکور انداختہ یک ہواے آتش دادہ دم کنند و از بالا روغن دہند پولاؤ در لنگری کشند لوز انبہ شیرین مذکور بالاے پولاؤ نہند و میوہ را در روغن طلا نمودہ یحنی بریاں کردہ چہار پارہ نمودہ بالا بریزند

(۴۶) ایضا پختن اننناس پولاؤ

اننناس ، یک نیم آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ برنج ، یک آثار شکر چینی ، سہ پاؤ لیموں ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ پیاز ، پاؤ آثار الائچی ، دو ماشہ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام زیرۂ سیاہ[۱] ، یک دمڑی ۔ اول در دیگچہ آب انداختہ بالای کہانچہ بآتش دہند و بالاے آں پارچہ ہاے اننناس را از نوک کارد سوراخہا کردہ برکہانچۂ مذکور نہادہ جوش دہند نیم آثار اننناس را از ہموں آب شیرہ با شکر نمودہ در شیرہ گداز کنند و معہ شیرہ اندک نگاہدارند و گوشت را پیاز و ادرک و نمک و کشنیز روغن دادہ یخنی کردہ شوربہ را از پارچہ گذرانیدہ معہ گوشت از قرنفل

(۴۴) ایضا پختن پوری پولاؤ

گوشت ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه الائچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، دو تانک کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام میده ، نیم پاؤ بیضهٔ مرغ ، یک عدد ادرک ، نیم پاؤ نمک ، پنج دام زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی ۔ اول گوشت را بدستور یخنی کرده در پارچه گذرانده بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده و شوربه گداز ساخته برده انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و روغن از بالا دهند و نیم گوشت باقی را قیمه کرده و باریک نموده در پنج دام روغن با پیاز بگهار داده دو پیازه سفیدی خشک کنند و از سنگ بسایند و سفیدی بیضه مرغ و میده آمیخته نمک خمیر کنند و پوری باریک سازند پسته و بادام بریان نموده چوکوب کرده کشمش هر سه را در شکم پوری داده از هر چهار طرف پوری بند نموده در روغن کرده بالاء پولاؤ گذارند و از دیگدان برگیرند

(۴۵) ایضا پختن انبه پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ ادرک ، یک دام فلفل ، یک تانک انبه خام ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام پسته ، نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمڑی ۔ اول گوشت را یخنی نموده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت

(۳۸) ایضا پختن نارنگی پولاؤ

گوشت، یک و نیم آثار برنج، یک آثار روغن، سه آثار زعفران، یک ماشه شنگرف، یک ماشه دار چینی، چهار ماشه قرنفل، چهار ماشه الائچی، چهار ماشه شکر چینی، سه پاؤ فلفل، یک تانک لیموں، سه پاؤ بیضه مرغ، یک عدد پیاز، نیم آثار ادرک، دو دام بادام، دو نیم دام کشمش، دو نیم دام پسته، دو نیم دام آرد نخود بریاں، یک دام نمک، دو دام زیره سیاه، یک دمڑی۔
اول نیم آثار گوشت را پخت نموده مصالحه سائیده بیامیزند و از سنگ بسایند آرد نخود بریاں و سفیدی بیضه و اندک روغن و پیاز و ادرک داده بعرق یک لیموں آمیخته لت کنند پوری ساخته میوه را در شکم پوری داده صورت نارنگی بندند و از آنجا آب گرم سخت نموده در روغن بریاں نموده و پاؤ آثار شیره شکر انداخته بالا رنگ زعفران و شنگرف یکساں کرده برو اندازند که رنگ کبود شود چوں چاشنی خشک شود یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده نیم آثار شیره شکر در شوربه آمیخته در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده دو قاشق شوربه شیریں انداخته بر آتش نهند که شوربه در گوشت خشک شود بعد ازاں برنج را نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته یخنی انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کشند نارنگی بالا گذارند

(۳۹) ایضا پختن سموسه پولاؤ

گوشت نیم آثار برنج یک آثار روغن زرد سه پاؤ دار چینی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه بیضه مرغ یک عدد فلفل یک تانک

در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته و مصالحه داده و شیره باقی را در شوربه یخنی بیامیزند و یک آثار اننناس که باقی مانده را عرق پرورده در شوربه اندازند و دو قاشق شوربه برته یخنی انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده بر ته گوشت انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاؤ در لنگری کشند پارچۂ اننناس معه شیره بالا نهند

(۴۷) ایضا پختن کیلہ پولاؤ

گوشت ، یک نیم آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار کیله نیم پخت ، دو عدد دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه شکر چینی ، نیم آثار لیمون ، نیم آثار ادرک ، دو دام نمک ، یک دام کشنیز ، یک دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده و شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن معه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده نیم آثار شکر و نیم آثار لیمون را چاشنی نموده در شوربه یخنی را دو قاشق شیره انداخته بر آتش نهند چون شیره جذب شود در باقی شیره چاشنی کیله ها بریده تر کرده نگاهدارند و برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز نموده برته یخنی انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و کیله مع چاشنی بالائے پولاؤ نهند

پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار پالک ، نیم آثار کشنیز ، نیم آثار نمک ، سه دام کشنیز خشک ، یک دام دال مونگ ، و نخود و عدس ، هر سه پاؤ - اول گوشت را پارچه کرده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده هر سه دال اندازند اندک تہ و بالا کرده کشنیز اندازند بعد از موافق شوربه پولاؤ آب دهند چقندر وغیره ادرک انداخته گداز نموده و گوشت و چقندر وغیره از شوربه جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره بوزن یک دام ریخته و گوشت را تہ بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه دار چینی سائیده انداخته و برنج را گداز ساخته برتہ گوشت اندازنه وبالای برنج و چقندر وغیره و ساگ و کشنیز سبز داده یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

(۵۱) ایضا پختن سبز پولاؤ

گوشت ، یک و نیم آثار ساگ سوده[۱] ، یک و نیم آثار برنج ، یک آثار روغن ، دو نیم پاؤ دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الائچی ، سه ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، نیم آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را در پارچه گزرانده معه پارچه ها از قرنفل در روغن بگهار داده و ساگ مذکور را قیمه نموده شسته در پارچه انداخته بمالند عرق سبز او را در کشند در دیگچه زیره ریخته گوشت را تہ بسته مصالحه داده و پاؤ آثار ساگ برتہ نهند و برنج را آب نیم جوش نموده در شوربه مسطور بمعه ساگ باقی گداز ساخته بالای تہ انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

---

۱ - سوا

برگ تنبول سی و پنج ورق پیاز نیم آثار میدہ نیم پاؤ ادرک دو دام آرد نخود بریاں دو دام کشنیز دو دام زیرہ سیاہ یک دمڑی نمک چہار دام - اول گوشت را پیاز وغیرہ دادہ یخنی کردہ از پارچہ گذرانده محہ پارچہ گوشت را از قرنفل در روغن بگہار دادہ در دیگچہ زیرہ ریختہ یخنی را تہ بستہ مصالحہ دادہ برنج را نیم جوش نمودہ در شوربہ گداز کردہ برتہ انداختہ یک ہوای آتش دادہ دم کنند و از بالا روغن دہند و نیم آثار گوشت را قیمہ کردہ نیم پخت نمودہ پیاز و ادرک و مصالحہ دادہ از سنگ بسایند و آرد نخود و سفیدی بیضہ در میدہ داخل کردہ از اندک روغن و پیاز دہنگار دادہ در طبق پوری بمقدار پان باریک سازند و بالای آں پان گذارند و باز پوری قیمہ ساختہ بریاں نہند بہ ہمیں طریق دہ پرت کنند و از چہار طرف بند کنند بعد ازاں بر دہن دیگچہ صافی بستہ بر صافی سموسہ ہا را نہادہ کہ بخار آب رسد زیر دیگچہ آتش کنند کہ سموسہ سخت شود بعد ازاں سموسہ را از سہ طرف بکارد تراشیدہ و یک طرف درست نگاہدارند کہ ورق جدا نشوند و برگ تنبول را از میاں جدا سازند و در روغن بریاں کنند چوں پلاؤ در لنگری کشند سموسہ ہا را بالا نہادہ بکار برند اگر چاشنی دار خواہند سموسہ را در روغن بریاں کردہ در پاؤ آثار چاشنی اندازند و بر آتش نہند کہ چاشنی در سموسہ ہا خشک شود و نیم آثار در شوربہ یخنی انداختہ پلاؤ دم کنند لیموں سہ پاؤ شکر چینی سہ پاؤ

(۵۰) ایضا شولہ پلاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، چہار ماشہ الائچی ، چہار ماشہ قرنفل ، چہار ماشہ فلفل ، یک تانک

پرورده چهار رنگ کنند برنج یخنی جدا جدا نهاده یک هوائے آتش
داده پلاؤ دم کنند و از بالا روغن دهند همه رنگ ها یکجا نموده
در لنگری کشند پلاؤ زرین شود

(۵۲) پختن مقشر پلاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن ' یک نیم پاؤ دار چینی'
دو ماشه الائچی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز'
پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام دال مونگ ' شسته ' پاؤ آثار
نمک ' سه دام زیره سیاه ' یک دمڑی ۔ اول گوشت را بدستور یخنی
کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت بگهار داده در دیگچه
زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده نیم وزن دال برنجه اندازند
و نیم وزن دال با برنج در آب نیم جوش نموده در شوربه گذرانده
برنجه یخنی گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن
دهند و در لنگری کشند

(۵۳) ایضا پختن نورانی پلاؤ

گوشت ' یک و نیم آثار روغن ' نیم آثار زعفران ' یک ماشه
دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه پیاز ' پاؤ
آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام بادنجان' نیم آثار چغرات چکه '
نیم آثار فلفل ' یک تانک نمک ' سه دام زیرۂ سیاه ' یک دمڑی
اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده در شوربه از پارچه
گذرانده معه یخنی بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته
بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه
گداز نموده برنجه گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا
روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار

(۵۲) ایضا پختن کمتره[1] پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' سه پاؤ دار چینی ' سه ماشه قرنفل ' سه ماشه الایچی ' سه ماشه فلفل ' یک ڈانک مغز بادام ' دو نیم دام ملائی ' پاؤ آثار شکر چینی ' پاؤ آثار لیموں ' پاؤ آثار زعفران ' یک ماشه سپاری ' نیم دام شنگرف ' یک ماشه پیاز ' یک آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' چهار دام زیره سیاه ' یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت بگهار داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه معه مصالحه پرورده پاؤ آثار برنج در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پنج دام شکر و پنج دام لیموں را چاشنی و زعفران بیامیزند رنگ زرد کرده در پیاله گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را از پنج دام شکر و لیموں چاشنی کرده سپاری را سوخته و زعفران در روغن آمیخته رنگ سبز کرده برنج نیز نگین نموده دریں رنگ تر کرده در پیاله گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را در پنج دام شکر آمیخته در شنگرف رنگ سرخ در پیاله گلی نموده اندک دراں شکر در هر پیاله بوزن پنج دام و وزن لیموں هم بوزن پنجدام عالمگیری که بموجب ایں وزن موافق نوشته بالای پوری میشود در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برنج باقی برته انداخته یک هوای آتش داده هر چهار پیاله رنگی بالائے پولاؤ نهاده دم کنند و از بالا روغن دهند و اگر برنج را از آب نیم جوش نموده در شوربه یخنی

---

۱ ـ کستره

تا دو پاس تحمل کنند بعد کونلا را خالی کنند زعفران و دار چینی ساڈیدہ در برنج آمیختہ برنج را در کونلا تہ دہند و بالای برنج و شکر دہند (و باز برنج دہند و باز شکر دہند) چون تہ بتہ کونلا پر شود از بالا شیر کونلا دہند و دہن آن را از پوست ہمان بند کنند و در روغن بر آتش نرم دادہ بریان کنند

(۲) پختن کہپہ کونلا

شکر را شیرہ نمودہ رس کونلا و دار چینی و زعفران سودہ بیامیزند اندک روغن دہند و برنج را در آب نیم جوش کردہ در شیرہ پروردہ در کونلا پر کردہ دہن او از پوست ہمان بند کردہ در روغن بریان کنند

(۳) پختن کہپہ گوشت

گوشت یک پاؤ آثار برنج ' پاو آثار روغن زرد ' یک آثار زعفران ' یک ماشہ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک تانک پیاز ' دو دام ادرک ' نیم دام کشنیز ' نیم دام - اول گوشت را بمقدار نخود پارچہ نمودہ نمک ' و عرق و ادرک قیمہ و پیاز نیم دام و کشنیز و تمام مصالحہ دادہ برنج را از آب و نمک شستہ رنگ زعفران کردہ اندک روغن آمیختہ گوشت و برنج را در ہم کردہ ،کنہ بزرا صاف کردہ زعفران سودہ رنگ کردہ گوشت و برنج را دران پر کردہ در روغن بریان کنند اندک اندک آب دادہ باشند و از سوزن سوراخہا کردہ باشند چون گداز شود برگیرند

(۴) ایضا پختن کہپہ کہچڑی

گوشت ' نیم آثار برنج ' پاؤ آثار دال مونگ مقشر پاؤ آثار روغن زرد ' نیم آثار زعفران ' یک ماشہ دار چینی ' دو ماشہ الاڈچی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ فلفل ' یک تانک کشنیز ' یک دام پیاز '

داده کشنیز و نمک آب داده دو پیازه خشک پر مصالحه کنند و بادنجان
را صاف کرده نمک زده در بادنجان قیمه پر کرده و پاؤ آثار گوشت
را بادامی بریده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا نموده آب و
نمک کشنیز و بادنجان مذکور اندازند دو پیازه سفید پر مصالحه
نموده چون پولاؤ در لنگری کشند بادنجان را معه دو پیازه بالا نهند
و جغرات را پلیو برنج و سیر سائیده آمیخته از پارچه گذرانده
از قرنفل در روغن بگهار داده بالاے همه اندازند و زعفران سائیده بریزند

(٥٣) ایضا پختن کهچڑی پولاؤ

گوشت ‹ یک آثار کهچڑی مونگ ‹ یک آثار روغن زرد ‹
نیم آثار دار چینی ‹ دو ماشه قرنفل ‹ دو ماشه الاڈچی ‹ دو ماشه فلفل ‹
یک دانک کشنیز یک دام پیاز ‹ پاؤ آثار ادرک ‹ یک دام نمک ‹ سه دام
زیره سیاه ‹ یک دمڑی - اول در روغن پیاز بریان نموده پارچهای گوشت
را بگهار داده کشنیز و نمک و آب داده ته و بالا کرده باز از آب
کشاده انداخته یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در
روغن معه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته
بسته مصالحه داده کهچڑی را در روغن بریان کرده در شوربه گداز
نموده برته یخنی انداخته یک هواے آتش داده دم کنند و از
بالا روغن دهند و در لنگری کشند و بکار برند

قسم هفتم در انواع پختن کهپه[1] ها و یخنی ها و کبابها نوع اول پختن کهپه ها

(۱) پختن نارنگی کوفتلا

برنج ‹ یک آثار کوفتلا ‹ ده عدد شکر چینی ‹ نیم آثار روغن
زرد ‹ یک آثار دار چینی ‹ زعفران ‹ دو ماشه برنج را در آب تر کرده

[1] — کهنه

(۲) ایضا پختن یخنی ملاحی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی دوماشه قرنفل ، دو ماشه بیضه مرغ ، یک عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ میده ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نموده پیاز و ادرک و کشنیز داده در روغن یخنی تنک آب کرده در روغن پیاز بریان نموده معه گوشت و شوربه بگهار داده و شوربه را از پارچه گذرانده و میده را مثل شهد سوده بعد ازاں مصالحه سفیدی بیضۂ مرغ آمیخته پارچه یخنی را طلا ساخته در روغن بریاں نموده بعد ازاں در شوربه باقی یخنی آمیخته از قرنفل بگهار داده و قرنفل و دار چینی درست اندازند و لعاب کشنیز و بادام سائیده و پودینه انداخته چوں لعاب خشک شود بر روغن بیا ید از دیگداں برگیرند و از جغرات و عرق ادرک و نمک داده در روغن پیاز بریاں کرده بگهار داده کشنیز و نمک و آب انداخته دو پیازه کرده آب موافق گداز داده قرنفل و دار چینی درست انداخته گداز کنند و باز شوربه را از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بگهار داده بعد ازاں از اندک شوربه میده را مثل شهد نمود مصالحه آمیخته بر پارچه یخنی گوشت طلا نموده در روغن بریاں کرده بعد ازیں از شوربه باقی از قرنفل بگهار داده مصالحه انداخته بد ستور مذکور بپزند

(۳) ایضا پختن اشکنه[۱]

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه ادرک ، یک دام داں

---

۱ ـ ما سکینه

نیم پاؤ ادرک ، نیم دام نمک ، سه دام دهندش ، یک آثار اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه کنند کهچڑی را در آب نیم جوش کرده در دو پیازه آمیزند مصالحه و زعفران آمیخته سائیده در هم کنند و دهندش را از میان خالی کرده از نوک کارد سوراخها کرده نمک شسته باز نمک موافق مالیده در روغن نیم بریان کرده دو پیازه کهچڑی در و پر کرده و دهن دهندش را بند نموده بالای دهندش مصالحه و زعفران بمالند و در روغن بریان نمایند بطریق کهپه[1] او جهڑی بپزند تاکه پخته شود

نوع دوم پختن یخنی ها

(۱) پختن یخنی ساده

گوشت حلوان ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ پودینه ، یک دام نمک ، دو دام ـ اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک دار چینی در روغن داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده بعد ازین گوشت را از شوربه جدا کرده باز در روغن و پیاز بگهار داده قرنفل و دار چینی درست اندازند و کشنیز را لعاب از شوربه سائیده اندازند و پودینه دهند چون بر روغن بیاید لعاب در گوشت خشک شود جغرات از پارچه گذرانده و یخنی را در جغرات بیامیزند

---

۱ ـ مهری

نوع سوم پختن کباب هاے قسم بقسم

(۱) پختن کباب دریائی

گوشت ، یک آثار بیضه مرغ ، بست و پنج عدد روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه الائچی ، چهار ماشه فلفل ، نیم دام زعفران ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام مهاور ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار کشنیز ، چهار دام - اول گوشت پارچه بادامی نموده عرق ادرک و جغرات داده بمالند و در روغن پیاز بریاں کرده بگهار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار گداز داده ته و بالا کرده چوں آب خشک شود و گداز شود یک حصه از مصالحه سائیده اندازند و دو پیازه کنند و نگاهدارند و بیضه ها را از آب جوش نموده پوست دور کرده از کارد تیز بیضه ها را از درمیان دو پیازه اندک اندک سفیدی از نوک کارد بیضه ها دور کنند پیاز پارچه مدور کرده یک پارچه پیاز و دیگر گوشت و یک پارچه بیضه بریں دستور بر سیخ کرده بر پارچه های گوشت زعفران سوده بمالند و بر پارچه های پیاز مهاور بمالند رنگ بر آورده بر پارچه های بیضه مصالحه سائیده بمالند و در روغن بریاں نمایند و اندک آب دهند نرم شود

(۲) پختن یکته[1] کباب ماهی

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه جغرات ، پاؤ آثار پیاز نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام بادیاں ،

---

۱ - تکیه

بوزن ' یک آثار نمک ' سه دام - اول گوشت را بدستور یخنی کرده از قرنفل و روغن بگهار داده یخنی را تراشیده در لنگری کشند و حلقه پیاز خام در پارچه های نان اندازند و از بالا روغن داغ کرده اندازند

(۴) ایضا پختن نوبهار

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه پیاز ' نیم آثار جغرات ' سه آثار ادرک ' یک دام نان روغنی ' یک آثار نمک ' - دو دام اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه و جغرات در هم کرده و از پارچه گذرانده پیاز در روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن جغرات را از قرنفل بگهار دهند و پلیو برنج سائیده از جغرات آمیخته چون خوب جوش خورد باز بگهار دهند چون باز بر جوش آید یخنی مثل ورق تراشیده و نان پارچه نموده در جغرات مذکور معه پیاز بریان اندازند چون جغرات خشک شود و اندک باقی ماند روغن و مصالحه داده برگیرند

(۵) ایضا پختن یخنی نو علایگر

گوشت ' یک آثار شکر چینی ' پاؤ آثار روغن زرد ' پاو آثار دار چینی دو ماشه الایچی ' چهار ماشه پیاز ' پاو آثار ادرک ' یک دام جغرات ' دو آثار کشنیز ' نیم پاؤ پودینه ' نمک ' دو دام اول گوشت را پارچه کرده بر روغن و پیاز بگهار داده نمک وغیره بدستور یخنی نموده چون گداز شود شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار داده شوربه معه گوشت و لعاب کشنیز و پودینه انداخته چون خشک شود بر روغن آید جغرات اندازند

پیاز جمیع مصالحہ دادہ با قیمہ گوشت خام تنک کوفتہ یکساں کنند
بطرز خمیر خاگینہ و روغن پاؤ آثار در پاتیلہ[1] و سرپوش بالا نہند
بر سرپوش ہم بالا نہند و بر سرپوش آتش زکال دہند و پایان
پاتیلہ آتش زکال دہند اگر در کڑاہی پخت باید کہ بادیان تہ
اندازند و خمیر مثل کوفتہ سخت کنند و اگر چاشنی دار خواہند
چاشنی تیار کردہ کوفتہ بریاں نمودہ معہ روغن در پاتیلہ چاشنی
دہند تا چاشنی خشک شود

(۴) پختن ماہی کباب

ماہی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، نیم آثار دار
چینی ، دو ماشہ الائچی ، چہار ماشہ قرنفل ، چہار ماشہ زعفران ، یک
ماشہ فلفل ، یک ٹانک کشمش ، نیم پاؤ گوشت ، پاؤ آثار پیاز ،
پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، نیم پاؤ بادیان ، دو دام زیرۂ سیاہ ، دو
دام بیسن نخود ، نیم پاؤ تیل کنجد ، دو دام نمک دو دام ۔ اول
ماہی را صاف کردہ از نوک کارد سوراخہا نمودہ از آب شستہ تیل مالیدہ
دو گھڑی توقف کنند باز از آب بادیاں و زیرہ بشویند بعد ازیں
جغرات مالیدہ دو گھڑی داشتہ باز از بیسن بشویند بعد ازیں
نمک و آب و ادرک و پیاز کوفتہ بمالند و مصالحہ دہند و در روغن
پیاز بریاں کردہ قیمہ گوشت را بگھار دہنت باز نمک و کشنیز دو
پیازہ نمودہ در روغن و پیاز بریاں کردہ اندک جغرات و کشمش و
مصالحہ و قیمہ ادرک و پیاز آمیختہ دہنگار نمودہ در شکم ماہی پر کنند
و شکم بدوزند و بالای ماہی زعفران بمالند و در سیخ بستہ از کہاچ
استوار نمودہ بریاں کنند لعاب جغرات در روغن وقت بریاں کردن
باہم میدہ دادہ باشند بطریق یکتہ کباب چوں تیار شود برگیرند

[1] ۱ - پیالہ

دو دام تیل کنجد ' دو دام بیسن ' نیم پاؤ زیرہ سیاہ ' دو دام نمک ' دو دام - اول ماہی را یک تہہ[1] ورق ورق نمودہ از تیل بشویند بعد ازان از بادیاں و زیرہ بشویند بعد ازان از بیسن و از جغرات بشویند و آب ادرک و نمک زنند بعد ازان مصالحہ و اندک جغرات مالیدہ چربی بز را بطریق یکٹہ ورق ورق نمودہ و یک تہہ[2] ماہی و یک تہہ چربی تہ بہ تہ بہ سیخ کنند و چهار کہاج[3] هر چهار طرف بستہ آتش زکال (زغال) بریاں کنند و با لعاب جغرات در روغن اندک آب میدادہ پاشند چوں تیار شود در روغن دادہ برگیرند

(۳) پختن کوفتہ شاهی[4] ماهی

ماهی ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ فلفل ' یک ٹانک کشنیز ' یکدام پیٹہی مونگ ' دو دام دانہ خشخاش سائیدہ ' دو دام آرد نخود بریاں ' دو دام جغرات ' پاؤ آثار بادیان بریاں ' دو دام سفیدی بیضہ مرغ ' تیل کنجد ' دو دام بادیان ' دو دام زیرۂ سیاہ ' دو دام بیسن نخود خام ' نیم پاؤ نمک ' دو دام - اول ماهی را صاف نمودہ بشویند بعد ازاں نمک مالیدہ دو گهڑی توقف نمودہ بشویند بعد ازاں از آب بادیاں و زیرہ بشویند پس ازیں بہ آرد نخود خام بشویند باز جغرات مالیدہ دو گهڑی توقف کردہ باز بشویند بعد ازاں گوشت ماهی را از خار پاک کنند کہ خار دروی نماند کوفتہ قیمہ کردہ در روغن و پیاز بگهار دادہ آب و نمک و کشنیز دادہ دو پیازہ کردہ بر آرند و از پشت کارد کوفتہ باریک کنند و پیٹہی مونگ و خشخاش و آرد نخود بریاں کردہ و سفیدی بیضہ و بادیان بر بالا و پنج دام قیمۂ گوشت خام نیک کوفتہ جغرات و قیمہ ادرک و

---

۱ - از تکیہ ۲ - تکیہ ۳ - کہپاج ۴ - شامی

چوں خوب مغز بیضہ ہا قایم شود بر سیخ کشند از نوک کارد و یا بسوزن لک سوراخہا کنند و گوشت موازنہ مذکور یخنی لعاب نمودہ لعاب ان را بالعاب بادام بریاں سودہ بر آرند جغرات و اندک میدہ بہم آمیختہ در روغن بگھار دادہ سیخ مذکور را بر آتش زگال گذاشتہ بدستور یکہ کباب لعاب مسطور بالا میدادہ پاشند تا پختہ تیار شود

(۷) ایضا پختن کوفتہ کباب شامی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ فلفل ' یک تانک بیضہ مرغ ' یک عدد پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام چربی بز ' یک دام جغرات ' نیم پاؤ قیمہ گوشت خام ' نیم پاؤ بادیان بریاں یک دام آرد نخود بریاں ' یک دام نمک ' یک نیم دام - اول گوشت را قیمہ کردہ در اندک روغن و پیاز بریاں نمودہ بگھار دادہ آب و نمک و کشنیز انداختہ دو پیازہ خشک نمودہ قیمہ پیاز و ادرک و قیمہ چربی بز و قیمہ گوشت خام این جملہ یک جا کردہ در آرد نخود بریاں دادہ بادیاں آمیختہ بسایند مصالحہ سودہ در جغرات و سفیدی بیضہ آمیختہ یکتہ بستہ در روغن بریاں کنند

(۸) ایضا پختن کباب

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ فلفل ' یک تانک پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام جغرات ' پاؤ آثار نمک ' یک نیم دام - اول گوشت را پارچۂ کلاں نمودہ از پشت کارد یک رو کوفتہ نمک و عرق ادرک و پیاز مالیدہ و مصالحہ سودہ اندک جغرات و اندک روغن آمیختہ دھنگار دادہ بر سیخ کشیدہ و بستہ وقت بریاں نمودن لعاب جغرات در روغن مصالحہ میدادہ پاشند چوں تیار شود روغن دادہ از آتش

(۵) پختن ملاحی کباب

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار میده ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک قرنفل ، دو ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام بیضه مرغ ، دو عدد نمک ، دو دام - اول گوشت را بدستور پارچۀ کلاں یکٹه[1] کباب کرده نمک و عرق ادرک زنند بعد ازیں جغرات آمیخته و پیاز در پنج دام روغن بریاں کرده گوشت را معه جغرات بگھار داده ته و بالا کرده چوں آب جغرات خشک شود کشنیز انداخته آب موافق گداز دهند چوں گداز شود شوربه اندک بماند شوربه را از پارچه گذرانده میده را در شوربه مثل شهد نموده و سفیدی بیضه ها را مصالحه و نمک آمیخته بر پارچه های گوشت طلا کرده در روغن بریاں کنند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی عقب تیار نموده کباب بریاں کرده معه روغن در چاشنی اندازند و آتش کنند تا چاشنی جذب شود چوں بروغن آید از دیگدان برگیرند لیموں پاؤ آثار شکر چینی پاؤ آثار -

(٦) ایضا پختن کباب بیضۀ مرغ

بیضه مرغ ، ده عدد گوشت بز ، پاؤ آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه قرنفل ؛ یک ماشه فلفل ، یک تانک مغز بادام ، یک دام پیاز ، نیم پاو ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام جغرات نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول بیضه ها را قدرے سوراخ کرده مغز بر آورده در پیاله کنند همه مصالحه سوده پیاز و ادرک را قیمه باریک کرده با بیضه هاے مذکور خوب لت کنند باز در بیضه‌ها پر کنند و از آرد دهن بند کرده در آب گرم جوش داده باز از بخارات گرم پخت نمایند بطرزے که آب درمیاں بیضه ها درسد

---

۱ - تکیه

(۱۰) ایضا پختن مرغ کباب

مرغ، یک قطعه[1] گوشت، پاؤ آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، سه ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، نیم دام کشنیز، نیم دام جغرات، پاؤ آثار نمک، یک نیم دام - اول گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز بریاں نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه خشک ساخته مرغ را نمک و عرق ادرک و پیاز داده بمالند قیمه گوشت مذکور را نیم مصالحه آمیخته و بگهار داده در شکم مرغ پر نموده دوخته بر سیخ بسته مصالحه سوده با جغرات آمیخته بر مرغ طلا نمایند و قدرے جغرات و مصالحه در روغن داده وقت بریاں نمودن بالای کباب نهند چوں تیار شود روغن داده برگیرند و بکار برند

(۱۱) ایضا پختن شانه کباب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام جغرات، پاؤ آثار نمک، نیم دام - اول گوشت را معه استخواں شانه گرفته نمک و عرق ادرک مالیده بعد ازیں در روغن پیاز بریاں نموده در گوشت جغرات داده بگهار دهند آب کشنیز انداخته و بالا نموده چوں گداز شود مصالحه داده از کهپاچ بر سیخ بسته بریاں نمایند و شوربه باقی را در جغرات آمیخته وقت بریاں کردن بر کباب میداده باشند چوں پخته شود روغن داده برگیرند

---

۱ - عدد

برگیرند اگر اندک قیمه و پیاز در روغن بریان کرده اندک قیمه انبه هر دو را مصالحه آمیخته و دهنگار داده در پارچه ها نهاده بطرز قلیه سنجیده در سیخ کشند و لعاب بادام و جغرات را از اندک میده آمیخته از قرنفل بگهار داده بر کباب وقت بریان کردن میداده باشند کباب قتلی شود

(۹) ایضا پختن یکته کباب خاصه که جبلی[1] نرم و نازک می‌شود

گوشت ، یک آثار کچهری[2] ، ده ماشه دار چینی ، دو ماشه لاچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه کپاچی ، چهار ماشه جغرات ، چکه ، نیم پاؤ آب پیاز پخته ، یک دام آب ادرک پخته ، کشنیز بریان ، یک دام فلفل ، یک تادک نمک ، یک نیم دام لیمون ، دو عدد روغن ، پنج دام - اول گوشت را یکته کلان نموده و نمک داده بر سیخ کشند و بر آتش اخگر کباب سازند هنوز آب کباب خشک نشده باشد از سیخ برگیرند و فرود آورده همه مصالحه سوده در جغرات چکه آمیخته و هر دو آب ها با جغرات یکسان کرده با یکته ها مخلوط کرده در بادیه سینی تا یکپاس توقف نمایند بعد ازین بر سیخ کشند و از ریسمان خام پیچیده بر آتش زکال کباب نمایند آب لیمون و روغن یکسان کرده در یک چوب قدرے پارچه بسته بکباب میداده باشند هر گاه که خشک شود باز تر کنند تاکه پخته شود وقت بر سیخ کشیدن جمله مصالحه که با جغرات در و کباب تر مانده آن همه را بر لیپ کرده باشند که لذیذ شود

---

۱ - جبیلی ۲ - کچری

(۱۳) ایضا پختن حسینی کباب

گوشت ' یک آثار روغن ' یک نیم پاؤ جغرات , پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک تانک ادرک ' یک دام پیاز ' نیم پاؤ کشنیز ' یک دام نمک ' یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده عرق ادرک و نمک مالیده در پنج دام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را جغرات آمیخته بگهار دهند چون آب جغرات خشک شود کشنیز داده بقدر گداز آب داده بر سیخ ها خورد کشند و یک یک پارچه پیاز دهند و در روغن بریان کرده و مصالحه سوده بر سیخ کباب بریزند و و اندک آب دهند که نرم شود

(۱۴) ایضا پختن قاز

قاز ' یک قطعه گوشت بز ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الاچی ' دو ماشه فلفل ' یک دام بادام ' نیم پاؤ کشمش ' نیم پاؤ کشنیز ' پاؤ آثار ادرک ' نیم پاؤ بادیان ' دو دام زیرۂ سیاه ' دو دام جغرات ' یک آثار صندل سوده ' یک دام گل ملتانی نیم دام بیسن نخود ' نیم پاؤ نمک ' دو دام روغن زرد ' پاؤ آثار - اول قاز را دو گهڑی در آب گرم جوشیده قیمه کنند و از نوک کارد سوراخها زنند و بادیان و زیره سوده در آب حل کرده در پارچه گذرانده دو گهڑی قاز را درین آب دارند پس بشویند باز از بیسن بشویند و باز از پاؤ آثار جغرات بشویند و باز از صندل و گل ملتانی آب کرده بدستور مذکور دو گهڑی تر کرده نگاهدارند و باز از نمک بشویند و بعد ازان قدرے شیر و کشنیز پیاز سوده و ادرک سائیده و نمک داده بمالند بعد ازین گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز

(۱۲) ایضا پختن گورک کباب

مرغ ' یک قطعه[1] روغن زرد ' نیم پاؤ دار چینی ' پنج ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک ڈانک کشنیز ' یک دام قرنفل ' دو ماشه پیاز نیم پاؤ ادرک ' یک دام قیمه گوشت ' پاؤ آثار زعفران ' یک ماشه مرغ یا ماهی هرچه باشد صاف نموده و نمک و عرق ادرک داده پیاز مالیده نگاهدارند و قیمه گوشت را در روغن بریان کرده نمک و آب کشنیز دو پیازه خشک کرده مصالحه آمیخته در شکم مرغ پر نموده بالای مرغ مصالحه و زعفران سوده بمالند و در دیگ گلی از کهپاچ بادس و از دار چینی ته بسته مرغ را برای ته در دیگ گذاشته روغن اندازند بنوعی که از هر چهار طرف از دیگ مذکور جدا باشد به چسپد و از آرد ماش دهن دیگ مذکور بند نموده بالای دیگ از گل و پارچه لیپ کنند و در زمین کوب مقدار یک گز کنند بالای دیگ ما چک[2] داده آتش کنند چون سوخته شود بر آورده کباب برگیرند و اگر از ماهی تیار نمایند مصالحه شستن ماهی آنچه در کباب ماهی مر قوم شود ازان شسته بعد ازان ترتیب این کباب کنند

(۱۳) ایضا پختن قیمه کباب طرح بازار

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' یک تانک الائچی ' دو ماشه کشنیز ' یک دام فلفل ' یک تانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام نمک ' نیم دام - اول گوشت را خوب قیمه نموده ادرک و پیاز مصالحه سائیده اندک روغن آمیخته بر سیخ تیار کرده اندک بریان نموده از سیخ جدا ساخته و در پا تیله روغن و آب داده گذارند[3] چون آب خشک شود در روغن کباب سرخ گردد برگیرند

---

۱ - عدد ۲ - با چکه ۳ - گداز کنند

از گل پنڈول[1] لیپ مقدار یک انگشت بالا کرده و در دیگ گرم پخت[2] نمایند چون گل لیپ سرخ شود دور نموده گوشت ماهی را از خار دور کرده و پاک کرده از آرد نخود گوشت ماهی را لت نموده بحده مصالحه سائیده و پیاز و سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان و بادیان و جغرات آمیخته صورت پارچه ساخته اندک اندک آب در دیگچه کرده بالای آب از کاه فرش کرده پارچه هاے ماهی بر کاه داشته آتش کنند چون پخت شود در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند در روغن بریان کرده چاشنی عقبش انداخته جوش دهند چون چاشنی خشک شود زعفران دهند و برگیرند

(۱۷) ایضا پختن توائی کباب

توائی ، یک آثار قیمۀ گوشت ، نیم آثار جغرات ، نیم پاؤ روغن ، نیم پاؤ ادرک یک دام دار چینی ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام اول توائی را از میان خالی کرده نمک زنند و قیمۀ گوشت دو پیازه نموده درمیان توائی کنند دهنگار داده برسیخ کنند یک کهپاچ برابر سیخ آراسته بسته طرز کباب آتش انگشت دهند چون خشک شود مصالحه و اندک روغن درهم نموده لعاب ساخته بر کباب میداده باشند چون لعاب بدین دستور طرح شود از آتش برگیرند در روغن دهند بهمین وجه کباب کدو و بادنجان خواسته باشند کنند و اگر باد رنگ و خیار بسازند جایز گردد

---

۱ - بند ۲ - دفن

بریاں کردہ گوشت را بگهار دادہ دو پیازہ خشک کردہ و باقی پیاز در روغن بریاں کردہ کشمش و مصالحہ سائیدہ در پیاز در هم نمودہ و در شکم قاز پر نمودہ از رشتہ شکم قاز دوختہ و بستہ در آب جوش کنند و اگر پختہ باشد جوش ندهند بعد ازیں برنج و کشنیز و بادام بریاں نمودہ در همون آبجوش سائیدہ جغرات و مصالحہ و اندک روغن آمیختہ لعاب کردہ قاز را برسیخ بستہ و قت بریاں کردن ایں لعاب میدادہ باشند چوں پخت شود روغن دادہ از آتش برگیرند ،

(۱۵) ایضا پختن کباب بطرز ماهی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، یک ماشہ الائچی ، یک ماشہ قرنفل ، یک ماشہ فلفل ، یک تانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام بیسن نخود ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچہ نمودہ کردہ بطرز ماهی کردہ مصالحہ و نمک دادہ در روغن و آب یکتہ ها گداز نمودہ و جدا کردہ از آرد نخود اندک مصالحہ آمیختہ مثل شهد از آب حل کردہ بر کباب طلا نمودہ در روغن بریاں کردہ بعد ازاں در آب سیر غوطہ دادہ برگیرند و یک گهڑی نگاهدارند و آرد نخود را از بالا دور کنند و بکار برند طرز ماهی میشود

(۱۶) ایضا پختن کباب ماهی نوعدیگر

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، یک تانک کشنیز ، نیم پاؤ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشہ بیضہ مرغ ، یک عدد نخود بریاں ، نیم پاؤ جغرات سہ دام بیسن نخود پاؤ آثار بادیان ، یک دام نمک ، دو دام - اول ماهی را صاف نمودہ

پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام سیر ' یکدام بادیان دو دام زیرۂ سیاہ ' یک دام برنج ' نیم پاؤ نمک ' سہ دام
اول گوشت را بدستور یخنی کردہ وقتیکہ گداز شود گندم را از آب یخنی پختہ خوب گداز کردہ در پارچہ گذراندہ در دیگچہ انداختہ بر دیگدان نہادہ طرز نہاری بران دہن دیگچہ بند نمودہ از قرنفل و روغن بگہار دادہ چون یک جوش خورد یخنی را تار تار نمودہ در شیرہ گندم اندازند و ہیزم از زیر دیگچہ دور نمودہ بر آتش زکال جلد دم دہند کہ جوش خورد بعد از دو گھڑی لت نمایند پس شیر و شیرۂ برنج پختہ از پارچہ گذراندہ در دیگچۂ مذکور اندازند و لت کردہ نمک دہند باز یک گھڑی دم دہند و باز لت کردہ بعدیکہ لت کنند کہ مہرا[1] شود بعد ازان در لنگری کشند و باز روغن باقی داغ نمودہ بالا اندازند دار چینی و قرنفل سودہ بران ریزند

(۳) ایضا پختن ہریسۂ عدس

گوشت ' نیم آثار دال عدس ' یک آثار روغن زرد ' سہ پاؤ برنج ' نیم پاؤ جغرات ' دو دام دار چینی ' نیم دام قرنفل ' چہار ماشہ ادرک ' دو دام پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' دو دام بادیان ' دو دام زیرۂ سیاہ دو دام ' نمک ' سہ دام - اول گوشت را بدستور یخنی کردہ گداز نمودہ دال مذکور بے نمک جدا گداز کردہ بگہار دادہ و برنج را خشکہ پزندہ و جغرات ہر سہ را در آب یخنی در پارچہ گذراندہ قرنفل بگہار دادہ گوشت را تار تار نمودہ عرق ادرک و اندک دار چینی دادہ دران اندازند

---

۱ - مہرا

قسم هشتم در انواع پختن هریسه ها و شش رنگها و خاکینها و سموسه و پوری و شیرینی ها وغیره

نوع اول پختن هریسه ها

(۱) پختن هریسه بادشاهی

گندم شسته و کوفته ' یک آثار گوشت ' دو آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شیر ' پنج آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' دو دام سیر ' دو دام ادرک ' دو دام بادیان ' دو دام نمک ' سه دام زیره ' یک دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و سیر و کشنیر و دو دام روغن و نمک داده بادیان و زیره را یکته بسته انداخته یخنی موافق نمک کرده شوربه را از پارچه گذرانده از قرنفل و اندک روغن بگهار داده یخنی را تار تار نموده نگاهدارند و پنج آثار شیر و نیم آثار آب باهم یکجا کرده جوش نموده در دیگچه با گندم[۱] و طرز نهاری بران روی دیگچه بسته از پنج دام روغن و قرنفل بگهار داده چون یک جوش خورد گوشت مذکور معه شوربه بیامیزند و از زیر دیگچه هیزم سوزاں دور نمایند و براخگر نگاهداشته لب[۲] محکم نمایند بعدیکه یکساں شود پس قرنفل و دار چینی بیامیزند و از بالا روغن داغ نموده اندازند و بکار برند

(۲) ایضا پختن هریسه ریشمین نوع دیگر

گندم کوفته و شسته ' یک آثار گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' یک دام قرنفل ' چهار ماشه پیاز '

---

۱ ـ ماکیدن ۲ ـ لت

پخته شوند اندک مصالح و نمک بر مغز بیضه ها بریزند و اگر چاشنی دار خواهند همراه دو پیازه چاشنی داده بر ماهی توه ته بسته بر آتش ملایم پخته سازند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۳) ایضا پختن شش رنگه سیب چاشنی دار

سیب ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شکر چینی ' پاؤ آثار لیموں ' نیم پاؤ زعفران ' یک ماشه کشمش ' نیم پاؤ بیضه مرغ ' پنج عدد - اول سیب صاف نموده در آب جوش داده قیمه نموده نگاهدارند و شکر و لیموں را شیره کرده بر آتش جوش نموده در قیمه سیب اندازند و اندک روغن دهند بر آتش گداز کنند چوں چاشنی خشک شود و اندک بماند زعفران داده باقی روغن را در ماهی توه قیمه مذکور ته بسته کشمش بریزند و مغز بیضه ها را نرگسی بندند دار چینی و قرنفل و اندک نمک سوده بر وقت اندازند که پخته شود برگیرند

(۴) ایضا پختن شش رنگه سیب نمکی

سیب ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه الائچی ' یک ماشه بیضه مرغ ' پنج عدد نمک ' یک دام - اول سیب را صاف نموده در اندک آب جوش دهند چوں تیار شود از چمچه کو بیده مصالح انداخته با روغن در ماهی توه نموده سیب را ته بسته مغز بیضه ها را[1] اندک مصالح و نمک بریزند چوں پخته شود از دیگدان برگیرند

---

۱ - بالاے سیب نرگسی بسته بر بیضه ها

و از کفچه لت کرده چون در هم شود یک گهڑی دم داده لیکن براخگر جلد بگذارند و باز لت کرده یک گهڑی دیگر دم دهند و باز لت کنند تاکه لت خورده یک ذات شود قرنفل و دار چینی سوده بیامیزند و روغن داغ نموده بالا پیش اندازند و در لنگری کشند

نوع دوم پختن شش رنگها

(۱) پختن شش رنگہ متعارف

پیاز ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر چینی ، یک نیم پاؤ زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک بیضه مرغ ، پنج عدد اول پیاز را حلقه بریده درهم روغن بریان کرده چاشنی تیار نمود زعفران سوده آمیخته در پیاز داده ته و بالا کرده مصالح دهند و نیم روغن در ماهی توه که از بریان شده پیاز باقی مانده باشد ته بسته مغز بیضه ها را نرگسی بسته با دو پیازه بر آتش نهند لیکن جلد نباشد و کم هم نباشد چون بیضه پخته شود پیاز معه مصالحه و نمک سوده حصه رسد اندازند و در پیاز ، هم نمک دهند و برگیرند

(۲) ایضا شش رنگہ گوشتی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار بیضه مرغ ، پنج عدد دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام پیاز ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را قیمه نموده در روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگہار دهند و نمک کشنیز انداخته ته و بالا کرده چون گداز شود مصالح و زعفران اندازند دو پیازه کرده در ماهی توه ته بسته بالا و ته مغز بیضه ها را نرگسی بندند و آتش موافق دهند که بیضه ها

(۲) پختن خاگینہ چاشنی دار

بیضہ مرغ ' دہ عدد گوشت ' پاؤ آثار روغن پاؤ آثار شکر چینی '
پاؤ آثار لیمون ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ زعفران '
یک ماشہ ادرک ' یک دام پیاز ' نیم پاؤ کشنیز ' دو دام نمک ' یک
دام - اول گوشت را قیمہ کردہ باریک نمودہ روغن و پیاز بریان
کردہ بگھار نمودہ نمک و کشنیز دادہ دو پیازہ پر مصالحہ کردہ
مغز بیضہ های مذکور آمیختہ لت کردہ مصالحہ باقی و قیمہ
ادرک و پیاز و زعفران آمیختہ و روغن گرم انداختہ بالای پاتیلہ
سرپوش نہادہ اندک آب دهند چون بریان شود چاشنی تیار نمودہ
بر آتش نهند و خاگینہ گرم را در چاشنی اندازند چون چاشنی
خشک شود از دیگدان برگیرند

(۳) پختن خاگینہ نوعدیگر

بیضہ مرغ ' پنج عدد روغن زرد ' نیم پاؤ شکر چینی '
پاؤ آثار ادرک ' یک دام پیاز ' دو دام زعفران ' یک ماشہ کشنیز '
نیم دام نمک ' یک دام اول مغز بیضہ ها را از دست لت کردہ اندک
نمک و مصالحہ و زعفران آمیختہ در روغن گرم اندازند چون
هر دو طرف بریان شود چاشنی تیار نمودہ عقب در خاگینہ اندازند
چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند و بکار برند

نوع چهارم پختن سموسہ ها

(۱) پختن سموسہ ورقی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار میدہ ' یک آثار دار
چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ فلفل ' یک
تانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک دو دام

(۵) بیضا پختن شش رنگہ بادنجان

بادنجان' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار جغرات' پاؤ آثار پیاز ' نیم پاؤ بیضہ مرغ' پنج عدد ادرک' یک دام دار چینی' دو ماشہ الائچی' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ فلفل ' یک تانک انبہ' نیم پاؤ و نمک ' دو دام ۔ اول باد نجان را صاف نمودہ در آب جوش دادہ بکو بند و نمک بپ میزنند و پنج دام روغن پیاز بریان نمودہ بگهار دهند بعد ازیں جغرات و قیمہ انبہ اندازند چوں تیار شود مصالح آمیختہ پنج دام روغن در ماهی توہ اندازند باد نجان را تہ بستہ مغز بیضہ ها را نرگسی نمو ہ بر آتش نهند اندک مصالح و نمک بر بیضہ ها بریزند چوں مغز بیضہ ها پختہ شود از دیگدان برگیرند بہ همیں طرز توائی و کدو را تیار کردہ اگر چاشنی دار کنند همراہ جغرات چاشنی دهند چوں خشک شود در ماهی توہ بہ بندند بعد ازاں پخت شدن در لنگری کشند شکر چینی پاؤ 'آثار لیموں پاؤ آثار

نوع سوم پختن خاگینہ ها

(۱) پختن خاگینہ بیضہ مرغ نمکی

بیضہ مرغ ' دہ عدد روغن' پاؤ آثار دار چینی ' یک ماشہ قرنفل' یک ماشہ الائچی ' یک ماشہ زعفران ' یک ماشہ پیاز ' نیم پاؤ کشنیز ' یک دام نمک ' یک دام فلفل ' یک تانک آرد بادیان بریان نمودہ ' یک دام اول مغز بیضہ ها و مصالحہ و قیمہ و ادرک و پیاز را یکجا کردہ از دست خوب لت کردہ چوں روغن خوب گرم شود بیضہ لت کردہ را دراں اندازنہ بالای پا تیلہ سرپوش کنند و آتش کنند اندک آب دهند چوں بکر و پختہ شود روی دیگر گردانند بطرفے روغن کنند زعفران آب کردہ اندازند وقتیکہ تیار شود از دیگدان برگیرند

نوع پنجم پختن پوری ها

(۱) پختن پوری گوشت

گوشت ، یک آثار میده ، یک آثار روغن ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام دال بونٹ ، نیم پاؤ - اول درمیان میده پاؤ آثار روغن مالیده اگر هوا ے گرم باشد هفت دام روغن مالیده خمیر سخت کرده گوشت را قیمه باریک نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده بد ستور دو پیازه سفید پر مصالحه آمیخته دهند و در شکم پوری پر نموده در روغن بریان کنند و اگر دال نخرد را در روغن و پیاز بگهار داده دو پیازه پر مصالحه نموده دهنگار داده در روغن بریان کنند جایز است

(۲) ایضا پختن پوری میده شیرین میوه دار

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار بادام ، نیم پاؤ عرق ادرک ، یک دام پسته ، نیم پاؤ نبات ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه اول نبات را دانه دار سائیده قیمه پسته و بادام آمیخته و عرق ادرک داده بدارند ومیده را پنج دام روغن مالیده از آب سرد خمیر کنند و پوری ساخته در شکم او داده در روغن بریان کنند

(۳) پختن پوری میده و جغرات

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار جغرات چکه ، نه دام اول میده را جغرات مالیده و پنج دام روغن دهند و بمالند اندک آب گرم دهند چون بسته شود پنج دام روغن دیگر داده مشت دهند بعده پوری ساخته بر آتش ملایم بریان نمایند

چربی بز ' نیم پاؤ - اول گوشت قیمہ باریک کردہ در روغن بریاں نمودہ بگھار نمودہ بدستور مصالحہ دادہ دو پیازہ کنند و دھنکار دادہ نگاہدارند و میدہ را از آب و نمک خمیر سخت کنند و مشت یکر و دھند از بیلن پوری ساختہ ساتہہ[1] دھند اگر ہوای گرم باشد چربی[2] بز بر یک حصہ و روغن دو حصہ یکجا کردہ بیامیزند اگر ہوائے بارد باشد پس چربی و روغن برابر اندازند و ساتہہ دھند و سموسہ کردہ در روغن اندازند اگر خواھند میوہ کنند بجاے دو پیازہ کشمش و پستہ جو کوب نمودہ پر نمایند و در روغن بریاں نمایند و بکار برند

(۲) پختن سموسہ لقمی

کوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار میدہ ' یک آثار دار چینی ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ فلفل ' یک تانک ادرک یک ' دام کشنیز ' یک دام پیاز ' نیم پاؤ نمک ' دو دام - اول درمیاں میدہ روغن انداختہ بمالند و از شیر خمیر بدستور سخت نمایند و در ہوائے گرم ھفت دام روغن درمیاں میدہ دھند گوشت را قیمہ کردہ در روغن و پیاز بگھار دادہ تہ[3] و بالا نمودہ آب موافق گداز دادہ و بعد از مصالحہ سودہ انداختہ دو پیازہ نمودہ دھنگار دادہ میدہ را پوری ساختہ و پوری را دو پارہ کردہ نیم پوری را سموسہ ساختہ دو پیازہ درمیان آں دادہ در روغن بریاں کنند اگر میوہ دار کنند پستہ و کشمش جو کوب کردہ لیکن کشمش درست باشد در سموسہ پر کردہ بریاں نمایند

---

۱ - نہہنہ ۲ - پہہنہ ۳ - کشنیز و نمک دادہ

گلاب ، دو دام - اول درمیان میده دو دام روغن و سفیدی بیضه ها بمالند و از شیر و آب خمیر سخت بدستور خمیر سموسه بے نمک از بیلن پوری ساخته از نوک کارد بصورت لوز تراشیده در روغن بریاں کرده و شیرۂ قند تار بند نموده خوشبوئیہا آمیخته لوزها را در شیرۂ گرم اندازند چوں شیره بر لوزها طلا نموده بر آورده جدا جدا داشته میوه را ریزه نموده بر لوزها اندازند

(۳) ایضا پختن فچلا وه[۱]

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار عدس ، پاؤ آثار شکر چینی ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه پسته ، دو دام ادرک ، دو دام پهه بز مقدار سانهٹه[۲] - اول عدس را در آب جوش نموده در اندک روغن و پیاز بریاں کرده بگهار داده دو پیازه کنند اما دانه عدس جدا جدا باشد مصالحه آمیخته داده میده را بطرز سموسه ورقی خمیر سخت نموده از بیلن پوری باریک ساخته سانهٹه دهند اگر هوائے گرم باشد روغن یک حصه و پهه بز دو حصه اگر هوائے سرد باشد برابر آمیخته سانهٹه داده بطرز سموسه ورقی کرده پوری چهار گوشته بز پخته سازند و بالای پوری عدس دهند بطرز مذکور باز سانهٹه دهند و بارے پوری دیگر ساخته بالای دو پیازۂ مذکور داده از هر چهار طرف دهن هر دو از آب بند نموده همین طور چهار پنج ته داده در روغن بریاں کرده شکر را شیره عقبش تاربند نموده از دیگدان فرود آورده سرد نموده نچلاوه را دراں اندازند از قاشق در ورقها شیره بدهند چوں شیره در خور شود بر آورده پسته را چو کوب نموده کشمش درست بجائے عدس داده در روغن بریاں نمایند

---

۱ - نچلا ۲ - سانہٹه

(۳) ایضا پختن پوری دال نخود

دال نخود ' یک آثار روغن زرد ' دو آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' یک ماشه الائچی ' یک ماشه ادرک ' یک دام زعفران ' دو ماشه نمک ' سه دام جغرات ' دو دام روغن جهت بریان نمودن یک آثار - اول دال را در آب جوش داده دانه دار بسایند و در نیم پاؤ روغن بریان کنند چون نیم پخت شود جغرات اندازند چون خشک شود دال بریان کرده مصالحه آمیخته زعفران بیامیزند بآب سرد میده را خمیر کرده پوری ساخته در شکم پوری پر ساخته در روغن بریان کنند

نوع ششم پختن شیرینیها

(۱) پختن ساق عروس

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار مغز بادام ' پاؤ آثار قند ' پاؤ آثار شیر ' نیم آثار - اول شیر و پنج دام روغن را در هوای سرد مالیده و در هوای گرم هفت دام روغن مالیده[۱] بالا بر کالبد تهتهره ساق عروس از دست درست کرده در روغن معه کالبد بر آتش نرم بریان کنند و بادام یا پسته بریان نموده کوفته با قند آمیخته و چند ساق عروس بریان کوفته بادام بیامیزند و ساق عروس خالی پر نمایند و اگر نیم آثار شکر چینی تاربند نموده از کفچه لت کرده سفید کنند و ساق عروس را غلاف کنند کپور پال[۲] شود

(۲) پختن کلہ پر پاؤ

میده ' یک آثار[۳] روغن زرد ' پاؤ آثار قند ' نیم آثار بیضۂ مرغ ' سه عدد پسته ' نیم پاؤ مغز بادام ' نیم پاؤ مشک ' یک ماشه

---

۱ - از شیر خمیر کرد ۲ - مال ۳ - شیر

شود آتش یک هیزم کنند کہ گرم ماند کہ شیرہ سفید شود و از مالیدن انگشت دانہ بیاید بر اخگر گرم نمودہ بوندی مذکور را انداختہ تہ و بالا نمودہ لڈو بندند

(۶) پختن اندرسہ

آرد برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، بست و دو دام ۔ اول شکر را شیرہ تار دار درست نمودہ موافق شیرہ آمیزدی کردہ آرد برنج آمیختہ یک دام روغن دادہ آتش دور نمودہ این قدر آتش دارند کہ کڑاھی سرد نشود پنج گھڑی از کف گیر لت کنند کہ نرم شود از آتش بر گرفتہ دو گھڑی دم دھند باز از چکہ میدہ را در خوان مشت دادہ اندرسہ ساختہ روی بالا نمودہ در روغن بریان کنند اگر خمیر اندرسہ را گلگلہ سازند در خمیر مذکور یک آثار جغرات آمیختہ لت دھند و در روغن بریان کنند

(۷) پختن بالو شاھی برہ

میدہ ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شکر چینی ، یک آثار ۔ اول پاؤ آثار روغن در میدہ دادہ بمالند بعد ازین از آب گرم بمالند باز پنج دام روغن دیگر دھند و میدہ را لت کردہ تہ و بالا نمودہ خمیر کنند بعد ازین برہ ساختہ روغن و اندک جغرات مالند و روغن گرم برہ را دران اندازند و آتش کم کنند تا ملایمت پختن دھند یک روپختہ شود برہ ھا را از سینگ[1] سوراخھا دادہ شیرہ آمیزدی تار بند نمودہ برہ ھا را دران انداختہ شیرہ را از کفچہ لت کردہ باشند کہ سفید شود و برہ را غلاف شیرہ سفید کردہ نگاہدارند کہ خشک شود و خرمہ را بھمین طور تیار کنند لیکن یکہ خرمہ را از برہ کہتر کنند

---

۱ — سنہک

(۴) ایضا پختن آمیزنی[1] مونگ و ماش

شکر چینی ' یک آثار روغن ' یک آثار جغرات ' چکه یک آثار دال مونگ شسته ' پاؤ آثار ـ اول دال را از سنگ بسایند جغرات آمیخته لت نمایند چون مقدار دو گهڑی یا زیاده لت نموده مانند عسل کرده پس قطره ازاں بر روی آب اندازند چوں بر آب قرار گیرد بدانند که تیار شد روغن را بر آتش موافق نهند و پیتهی مذکور را در پارچه بسته یک سوراخ در پارچه کرده خیلالی در روغن آمیزنی سازند و در شکر سیوم حصه آب داده بر آتش نهند و کف از بالای دور کنند یاقدرے شیر بیک صافی نمایند چون شیره در کفگیر بند شود آتش کمتر نمایند چون تار بند درست کرده شیره را بر اخگر نهند و آمیزنی مذکور بریاں شده را در شیره غوطه دهند چوں از شیره پر شود در ظرف دارند اگر پیتهی ماندس بوده جغرات نمایند[2]

(۵) ایضا پختن لڈوے موتی چور

دال نخود ' یک آثار شکر ' یک نیم آثار روغن زرد ' یک آثار جغرات ' چکه ' پاؤ آثار اول دال مذکور را از آب تر کرده بر سنگ باریک سائیده در پارچه گذارنده یک دام روغن انداخته لت کنند بعده جغرات قدرے انداخته تا چهار گهڑی لت کنند بعد ازاں یک گهڑی دم دهند روغن بر آتش نرم گذاشته بوندی بمقدار نخود ساخته بریاں کنند و شکر را سیوم حصه آب شربت کرده بر آتش جلد نهند چوں کف بالا بیاید آتش نرم کنند و شیر برای صاف کردن دهند چوں قطره شیر در کفگیر بند

---

۱ ـ ابیری ۲ ـ ندهند

(۱۰) پختن شکر پارہ ہاے بادام

میدہ ' یک آثار روغن زرد ' سہ پاؤ آثار مغز بادام ' سہ پاؤ شکر چینی ' پاؤ آثار ملائی نیم پاؤ شیر ' یک آثار - اول پنج دام روغن زرد در میدہ مالیدہ و بادام را سودہ بیا میزدد و از ملائی و شیر خمیر کنند اما شیر را بجوشانند چوں نیم آثار ماند بعد ازاں معہ ملائی داخل میدہ نمودہ و شکر پارہ ساختہ بریاں نمودہ چاشنی تار بند کردہ و شکر پارہ گرم در چاشنی اندازند - نوعدیگر شیر را از کفچہ زدہ سفید کنند با لعاب بادام سائیدہ در شیر مذکور آمیختہ میدہ را ازاں خمیر کنند و شکر پارہ ہا ساختہ در روغن بریاں نمایند و سرد نمودہ نگاہدارند

قسم نہم در انواع شولہ کھچڑی

(۱) پختن شولہ کھچڑی معروفہ

برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ گوشت ' یک آثار دار چینی ' پنج ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ فلفل ' یک تانک چقندر ' پاؤ آثار شلغم ' پاؤ آثار زردک ' نیم آثار و دال مونگ پاؤ آثار عدس ' پنج دام نخود ' پاؤ آثار ساگ پالک ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام اول در پنج دام روغن پیاز بریاں نمودہ گوشت را بگہار دادہ ہر سہ دال را اندازند تہ و بالا نمودہ بریاں کنند کشنیز انداختہ آب کشادہ دادہ گداز کنند چوں گوشت نیم گداز شود چقندر وغیرہ اندازند بعد از گداز گوشت چقندر وغیرہ بر آوردہ شوربہ را با دال ہا از پارچہ گذراندہ از پنج دام روغن و قرنفل بگہار دادہ گوشت را نیز بگہار دادہ باہم آمیختہ برنج با شوربہ و گوشت وغیرہ انداختہ خوب جرش دہند چوں اوجہ خوب جوش خورد ساگ اندازند چوں تیار شود دار چینی و قرنفل و الائچی و فلفل

(۸) پختن کھاچہ

میدہ ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار

اول میدہ را طرز سموسہ خمیر سخت بے نمک نمودہ میدہ یک پنڈہ ساختہ از یک پیڑہ پوری مقدار پُپڑ کنند دو پاپڑ را حوالہ اندازند باز بیلن کنند ساتھہ دادہ از یک طرف بطرز کتابت پیچیدہ از دست بریختہ اندک لت نمودہ از بیلن صاف درست ساختہ از کارد صورت کھاچہ کردہ از میان دو پارہ نمودہ در روغن بر آتش ملایم بریان کنند و شکر را شیرۂ تار بند نمودہ کھاچہ را غوطہ در شیر دادہ جدا کردہ یک سوء نہند و شیرہ باقی را نیک لت نمایند کہ سفید شود بر کھاچہ ها طلا کنند و یک وجہ ساتھہ کھاچہ اینست کہ اول میدہ را یکتہ کردہ بر کفگیر داشتہ در روغن نیم گرم چہار غوطہ دہند کہ میدہ گرم شود باز درهم نمودہ بہ هموں پارچہ کنند از روغن خام یا پہہ[۱] بز آمیختہ لت کردہ مثل عسل نمودہ سانہٹہ دہند و آنرا گویند کہ تہ بہ تہ بر سموسہ و کھاچہ دہند

(۹) پختن شکر پارہ

میدہ ' یک آثار ملائی ' پاؤ آثار مغز بادام ' یک نیم پاؤ شکر چینی ' پاؤ آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ اول ملائی را بمیدہ بیا میزند بادام را سودہ لعاب نمودہ ازاں میدہ را خمیر کردہ لت نمودہ تہ و بالا کردہ شکر پارہ آراستہ در روغن بریان برنگ بادام نمودہ چاشنی تار بند نمودہ شکر پارہ ها را غلاف کنند

---

۱ ـ هنہ

نمایند و کچهری را شوربه گداز کرده با مصالح درست برگه دو پیازه مذکور انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده چهار گهڑی دم دهند که روغن بطرز زیر بریاں آواز کند آں وقت برگیرند

(۴) ایضا پختن کهچڑی گجراتی

روغن، یک آثار کچهڑی مونگ شسته، یک آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک زیرهٔ سیاه، یک دام سیر، یک دام ادرک، یک دام نمک، دو دام پیاز، پاؤ آثار - اول در روغن و سیر دال انداخته بریاں کنند چوں سرخ شود حلقه پیاز و مصالح پارچه درست اندازند چوں ایں همه سرخ شود اندک زیره اندازند بعد پیاز در روغن از دال جدا کرده برنج را شسته اندک ته و بالا کنند پیاز و زیره داده آب موافق گداز نموده دم دهند و از بالا باقی روغن داغ نموده بریزند و اندک دم داده از دیگداں برگیرند

(۵) ایضا پختن کهچڑی جانگری

گوشت، یک آثار کچهڑی مونگ، یک آثار روغن، سه پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام نمک، سه دام کشنیز، یک دام اول در روغن پیاز بریاں نموده گوشت را پارچه کرده بگهار داده نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب داده بعد ازاں کهچڑی شسته اندازند چوں پخته تیار شود دار چینی و قرنفل و الایچی سالم‌ده از روغن باقی داده تونده حداری بریزند

سودہ انداز ند پلیو برنج اندازند و از پنج دام روغن بگہار دیگر دہند اگر چاشنی دار خواہند چوں برنج نیم بخت شود شولہ چاشنی آمیختہ موافق چاشنی ہمراہ لعاب بادام در کوفتہ نیز دہند و در شولہ مذکور نیز بگہار دہند و برگیرند شکر چینی پاؤ آثار نیموں پاؤ آثار

(۲) ایضا پختن کھچڑی داؤد خانی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار کشنیز ، یک دام نمک ، سہ ، دام ادرک ، یک دام بیضہ مرغ ، یک عدد کچھری مونگ ، یک آثار ساگ پالک سودہ ، نیم پاؤ اول گوشت را در نصف روغن بگہار دادہ نگاہدارند و نیم آثار گوشت را قیمہ کردہ نیم پخت کردہ مصالحہ آمیختہ بیضہ را از آب جوش نمودہ سفیدی بیضہ دور کردہ قیمہ را بر روی بیضہ طلا کنند و باقی قیمہ را نخودی بندند و در روغن از قرنفل بگہار دہند محہ اندک شوربہ آمیختہ بعد ازیں مصالحہ آمیختہ دو پیازہ کھچڑی کردہ در شوربہ پارچہ یخنی و مصالح دادہ و ساگ مذکور گداز نمایند چوں آب اندک بماند از زعفران و نخودی گوشت اندازند و در روغن باقی از قرنفل گوشت را بگہار دہند و دم کنند چوں در لنگری کشند بیضہ را از کارد دو پارہ کردہ بالا نہند

(۳) ایضا پختن کھچڑی مقشرہ

گوشت ، یک آثار کھچڑی مونگ شستہ ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ اول گوشت را پارچہ نمودہ بدستور پولاؤ یخنی پخت کنند شوربہ از پارچہ گذراندہ شوربہ را محہ یخنی از قرنفل بگہار دادہ و باز گوشت از شوربہ جدا کردہ گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و مصالح دادہ دو پیازہ سفید کنند تر و پر مصالح باشد و زعفران سودہ آمیختہ تیار

قسم دهم در انواع مربه ها واطعمه و حلوه ها وغیره و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر

(۱) پختن مربہ انبہ

انبه ' یک آثار شکر چینی ' دو آثار ـ اول انبه را لوز نموده از خلال سوراخها داده در آب و چونه اندازند بعد چهار گهڑی شسته از آب صاف جوش دهند شکر را شیره قطره بند نموده لوز انبه انداخته یک جوش دهند که عفْش[1] شود باز لوز و شیره بر آتش نرم نهند که شکنندگی پیدا کند یکجا کرده در مرتبان نگاهدارند

(۲) پختن مربہ اننناس

انناس نیم پخت ' یک آثار شکر چینی ' دو آثار انناس را پارچه نموده از خلال سوراخها کرده در آب چهار گهڑی بدارند بعد ازین از آب صاف جوش داده سرد کرده شیره قطره بند نموده بر آتش ملایم جوشانیده چون پخته شود و شکنندگی پیدا کند سرد نموده نگاهدارند

(۳) طریق پختن مربہ کمرکھ

کمرکه نیم پخت ' یک آثار شکر چینی ' نیم پاؤ جغرات' نیم آثار نمک ' پاؤ آثار لیموں ' یک عدد ـ اول کمرکه نیم پخت را در کوزه گلی انداخته و نمک سوده در و انداخته اندک آب داده تا چهار گهڑی بخیسایند باز از اندک آب دیگر داده چهار گهڑی ماندن بعد ازیں بآب شسته از خلال سوارخها کرده در آب چونه اندازند بعد از یک گهڑی ایں آب دور کرده آب چونه یک تار کنند بعد از

---
۱ ـ بالفتح جمع کردن

(٦) ایضا پختن کهچڑی بے آب

گوشت ، یک آثار کهچڑی، یک آثار روغن ، یک آثار پیاز ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده نمک و عرق ادرک و کشنیز و عرق پیاز آمیخته چهار گهڑی نگاهدارند و کچهڑی را در روغن بریان کنند و قیمه گوشت را در کهچڑی بیامیزند مصالح سوده اندازند و آتش موافق کنند یعنی دیبک آنچ چوں آب گوشت و پیاز خشک شود یک گهڑی گداز کرده چهار طرف آتش اخگر داده صاف کرده بر روی دیگ گذاشته سرپوش بالای آں کنند چوں تیار شود روغن باقی را داغ نموده بالا بریزند

(٧) ایضا پختن کهچڑی طاهری

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، سه پاؤ بڑی مونگ ، سه پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام زرد چوب ، یک دام نمک ، سه دام اول قیمه زرد چوب را سائیده در آب حل کرده در روغن بریاں نمایند بعد ازیں روغن را در پارچه گذرانده گوشت را از قرنفل دراں روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب موافق یخنی پولاؤ انداخته گداز کنند باز بڑی مونگ را در روغن بریاں در یخنی اندازند و ادرک و پیاز مذکور اندازند بعد ازیں برنج اندازند چوں پخته شود مصالح سوده اندازند و در لنگری کشند

آثار روغن زرد در میده انداخته سخت نموده سوهانی ساخته در ماهی توه به پزند و سرد نموده بکوبند و از غربال بگذرانند و در روغن بریان نمایند چون سرخ شود چاشنی قطره بند نموده عسل آمیخته برسر آن اندازند و مشک و گلاب داخل کرده تور بندند و اگر از آرد نخود کنند آرد نخود پاؤ آثار میده یک آثار

(۲) ایضا پختن حلوه کمانج[۱]

کمانج ' یک آثار روغن زرد' یک آثار شکر چینی ' یک آثار اول کمانج را خشک نموده از دست مالیده چون خوب باریک شود از غربال گذرانده و در روغن بریان نموده شیره قطره بند نموده برسر آن بریزند و عرق دو عدد لیمون اندازند و نگاهدارند

(۳) پختن حلوه زردک

زردک ' یک آثار روغن زرد ' نیم پاؤ شکر چینی ' آثار میده دو دام - اول زردک را در آب جوش نموده پوست و استخوان دور کرده در پاتیله کنند و از کفچه لت نمایند که خوب درهم شود بعد ازین میده را در روغن بریان نموده شیره شکر انگشت پنج در گذارند و بر آتش ملایم به پزند و کفچه زده باشند چون بسته شود از دیگدان برگیرند اگر خواهند تور سازند نیم وزن شکر و شهد داخل نمایند و قوام سخت نکنند و در طبق فرش نموده لوزینه تراشند

(۴) ایضا پختن حلوه ادرک

ادرک بے ریشه ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار شکر چینی ' نیم آثار - اول ادرک در آب جوش نموده از همان آب جوش ادرک

---

۱ - بالضم و تشدید میم و تخفیف آن معروف کلیچه - خیمه را نیز بمشا بهت آن کماج گویند

یک گھڑی آب مذکور دور نموده تا چهار گھڑی قدرے جغرات را دور نموده دراں تر کرده نگاهدارند بعد این را هم دور نموده در دوغ دیگر لبالب کرده جوش دهند چوں رنگ دوغ الون شود در دوغ دیگر انداخته اندک جوش دهند چوں گداز شود بر آورده بآب صاف نموده شیرۀ لیموں داده در پنج دام شیره شکر جوش کنند چوں گداز شود از شیره جدا کنند شکر را شیره عفش نموده کهرکه، در و انداخته یک جوش ملایم داده سرد کرده در مرتبان نگاهدارند

(۴) پختن مربہ کیلا

کیله پخته ، یک آثار شکر چینی ، نیم آثار لیموں، یک عدد ، اول کیله را دو پیازه طور بریده در دیگچه اندک آب داده از کاه فرش کرده کیله را بر دهاتر نهاده آتش کنند تا بخار به کیله رسد و پخته شود باز چاشنی قطره بند نموده عرق لیموں دراں چکانده کیله های مذکور را در چاشنی انداخته یک جوش داده سرد نموده نگاهدارند

(۵) پختن مربہ پهالسه

پهالسه سخت ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار - اول آب را گرم نموده از آتش فرود آورده پهالسه ها در آب انداخته نیم گھڑی مانده دهند چوں گداز شود از آب سرد بشویند و چاشنی قطره بند نموده دراں انداخته یک جوش داده پس پهالسه بر آورده باز چاشنی را یک جوش دهند وقتیکه عفش شود سرد نموده پهالسه دراں انداخته نگاهدارند

پختن حلوه ها

(۱) پختن حلوه کشمش

کشمش یک آثار میده، یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شهد، پاؤ آثار مشک و گلاب قدرے، اول پاؤ

سودہ در اخیر مرتبہ باشیر آمیختہ لت نمایند چوں بہم بستہ شود برگیرند و اگر خواهند شیر را جوش دادہ هم قند آمیختہ باز جوشانیدہ چوں قاشق ملمع شود باقی قند را شیرہ تاربند نمودہ بدستور مسطور بپزند و حلوہ مقراضی شود

(۸) ایضا پختن حلوہ نخود بریاں

قند سفید ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار پستہ ، نیم پاؤ شیر ، دو آثار شهد ، نیم پاؤ آرد نخود بریاں ، یک آثار - اول شکر و شهد را در شیر آمیختہ شیرۂ تاربند نمودہ آرد نخود را از آب مثل شهد نمودہ ربع آثار ایں در شیرہ بطور تار باریک اندازند و از کفگیر حل نمودہ باشند پاؤ گھڑی آتش دهند کہ آب آرد خشک شود باز ربع آثار بطرز مسطور اندازند همیں وجہ دو چهار مرتبہ اندازند وحل نمودہ باشند دو دام آرد نخود جدا دارند چوں حلوہ عفش شود آں را انداختہ روغن دادہ از کفگیر لت نمودہ چوں خوب بریاں شود سخت گردد یک دام روغن دادہ بر دارند و پستہ را زیر و بالا نمودہ اندازند

(۹) ایضا پختن حلوہ بادام نوعدیگر

بادام مقشر ، دو دام روغن زرد ، دو دام میدہ ، دو دام - اول خرما و بادام را اندک آب انداختہ همہ شب در شبنم تر دارند صبح تخم خرما و پوست بادام دور نمودہ از هماں رس آتش کنند و میدہ را در روغن بریاں نمودہ شیرہ میوہ اندازند و لت نمایند چوں بستہ شود از آتش برگیرند بجاے معجون است اگر کسی را دماغ خالی شدہ باشد هفتہ ایں قدر هر روز تیار ساختہ گرم گرم خورد دماغ تر شود

بسایند و دو دام میده آمیخته در روغن بریان سازند بعد ازان شیره را بر قوام انگشت پنج نموده بران ریزند و بر آتش ملایم به پزند که پخته شود و اگر لوز خواهند نیم وزن شکر و شهد پاشند

(۵) پختن حلوہ بادام

بادام ' یک پاؤ شکر چینی ' نیم پاؤ روغن زرد ' یک نیم پاؤ اول بادام مقشر نموده بسایند و شکر را شیره نموده بادام سوده دران اندازند و از کفچه لت کنند چون بسته شود روغن داغ نموده دهند و بر گیرند اگر در حالت تری روغن داده برگیرند چمچه خوری شود و اگر خواهند که تور بندند شهد و شکر بوزن برابر بموجب وزن مزبور بر قوام آورده تور بندند

(٦) ایضا پختن حلوہ کشمش

کشمش ' پاؤ آثار روغن ' نیم پاؤ شکر چینی ' پاؤ آثار اول کشمش را در روغن اندازند و بر آتش ملایم پزند و کفچه داده لت نمایند چون خوب لت شود شیره چاشنی عقبش تار بند نموده اندازند و لت نمایند چون بسته شود از دیگدان برگیرند

(۷) پختن حلوہ شیر گاؤ

شیر گاؤ میش ' یک آثار قند سفید ' پاؤ آثار روغن زرد ' نیم پاؤ مغز بادام ' سه دام اول شیر را جوشانده از قاشق بیالایند اما ملائی درونه افتد و قند را شیره تار بند نموده آتش کم کنند چنانچه آتش یک هیزم باشد ربع آثار از شیرۀ مذکور در شیر اندازند و از قاشق دو سه کرت لت نمایند تا درهم شود باز یک ربع شیر شیره همان طور انداخته همین دستور همه شیره اندازند و لت نمایند بعده بادام

شیر جوش نموده از آتش فرو گرفته شکر آمیخته باریک جوش داده آرد بریان مذکور را اندازند و لت نمایند چون پخته شود و بسته گردد برگیرند

(۱۴) ایضا پختن حلوہ کاسنی کدو یعنی کدو دکھنی

کدو زرد ' دو آثار روغن زرد ' نیم پاؤ تباشه یا شکر ' نیم آثار مشک ' یک ماشه گلاب ' ده دام زعفران ' یک دام - اول پوست کدو صاف کرده بموجب موازنه مذکور اندک آب انداخته در دیگچه اندازند و بر آتش نهند و بالای سرپوش گذارند که بخاربند شود بعد از دو گھڑی وقتیکه خوب گداز شود از دیگچه بر آورده در پارچه لک انداخته پیچ دهند که جمله آب ازوی برآید و کدو مہرا گردد و بطرز آلو خمیر کرده بعد ازاں در روغن مذکور انداخته بریان کنند بحدیکه بوی بریان شدن ظاهر گردد بعد ازاں شکر را قوام انگشت پنچ کرده کدوی بریاں کرده را اندازند و کفچه زنند که آب سوخته شده در روغن آید و روغن بگذارد بعد ازاں برگیرند و زعفران سوده در و اندازند لیکن بوقت انداختن کدو در شیره اول زعفران اندازند بعد ازاں کدو را فرود آورده قدرے گلاب و مشک بقدر استعداد بیامیزند و اگر خواهند که تور بند کنند نیمه وزن شکر را بر قوام آرند و نیمه شیره داخل کنند وقتیکه شیره خوب عفش شود زعفران و خوشبوها وغیره انداخته در خوانچه گرفته پهن کرده لوز بانوک کارد به پرند

(۱۵) ایضا پختن حلوہ بیضۂ مرغ

بیضۂ مرغ ' چهار عدد روغن زرد ' نه دام میده ' چهار دام تباشه ' پاؤ آثار زعفران ' یک دام - اگر خواهند که زرد رنگ

(۱۰) ایضا پختن تر حلوه نشاسته

نشاسته ، یک آثار قند ، یک آثار شیر ، چهار آثار زعفران ، پنج ماشه اول نشاسته را از آب حل نموده نگاهدارند وقتیکه درته نشیند آب نیلگوں دور کرده آب دیگر آمیزند باز بگذارند که ته نشین شود آب مذکور دور کنند تا که آب نیلگوں دور شود آب صاف دهند در آب حل نمرده از پارچه گذرانده در پاتیله کنند و قند و شیر در روغن هم آمیزند و بر آتش نهند و آتش ملایم کنند و کفچه زده باشند چوں پخته بسته شود زعفران یا گلاب سوده بیامیزند و پسته و بادام آمیخته از آتش برگیرند

(۱۱) ایضا پختن حلوه نرم

نشاسته ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، یک آثار ـ اول نشاسته را سوده در روغن بریاں کنند بعده اندک آب گرم اندازند قدرے آتش داده شیره تاربند اندازند و لت کنند و بسته برگیرند

(۱۲) ایضا پختن حلوه بونٹ

دال نخود سبز ، یک آثار و نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم آثار شیر ، دو آثار شکر چینی ، نیم آثار اول دال را در دیگ نیم گرم بریاں کرده میده ساخته در روغن بریاں نموده شیرۂ شکر با شیر آمیخته اندازند و لت نمایند چوں پخته و بسته شود بر دارند

(۱۳) ایضا پختن حلوه بیسن

آرد نخود خام ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شکر چینی، یک آثار شیر ، دو آثار اول آرد نخود خام در روغن بریاں نموده و

(۱۷) ایضا پختن حلوه بیضه مرغ نوع دیگر

برائے قوقت باه بسیار نافع است حکم سیماب دارد ۔ بیضه مرغ ' چهار عدد زعفران ' نیم ماشه مو چرس ' نیم ماشه شکر چینی ' چهار ماشه مشک ' بوزن دو جو روغن زرد ' چهار دام ۔ اول بیضه ها را شکسته زردی بیضه هائے مذکور علاحده کرده در ظروف انداخته از دست مالش نمایند و روغن و شکر چینی ایں هر دو تمام و زردی ها انداخته از کف دست مالش نمایند تاکه یکساں شود آں وقت بر آتش انگشت نهاده از چمچه لت کرده باشند وقتیکه بر بستگی آید آں زماں مشک و زعفراں و موچرس اندازند وقتیکه خوب پخته شود و روغن جدا شود از دیگداں برگیرند و نگاهدارند و نهار بخورند همیں طور هر روز تیار کرده تا هفت روز بخورند و قدرت خدائے تعالی به بینند چه چیز بنظر می آید و سفیدی بیضه هائے مذکور که بماند در و نمک و مرچ انداخته علاحده در روغن بریاں نموده بالای حلوه مذکور بخورند

(۱۸) ایضا پختن حلوه رشالی

بیضه مرغ ' ده عدد قند سفید ' یک آثار ۔ اول باید که زردی بیضه ها دور کرده سفیدی را در پیالۀ چینی برگیرند و ده یا بست تا سنگ مالش را از کمر بند کرده سفیدی بیضه های مذکور را باسینگ ها لت کنند بحدیکه خوب کف پیدا کند و لبالب پیاله شود بعد ازاں قند را شیرۀ تار بند نموده آتش گرم کرده شیرۀ بیضه کف کرده را دراں اندازند و از کفچه چوبے که پیش حلوه پزاں میباشد بداں لت میکرده باشند بحدیکه بر قوام آید لیکن بحدیکه شیره باداں نماید و لعاب بیضه ها بالا نماید

کنند بیضه معه زردی باستعمال کنند و اگر خواهند که سفید کنند سفیدی بیضه باستعمال آورند و طریقش چناں است که اول آرد را پارچه بیز نموده میده او بموجب موازنه مذکور بگیرند بعد ازاں بیضه را شکسته شیرۂ آنهارا در پیاله چینی یامس بهر نوع که باشد دراں گرفته تباشه ها را درهاون دسته سائیده و در شیره بیضه ها داخل کرده خوب لت کنند و جمله وزن زعفران خوب سرمه سا کرده در شیره لت نمایند و بعد ازاں شیره و میده مذکور را در روغن بریاں کنند بحدیکه خوشبوئی پدید آید و آرد سرخ رنگ شود دراں انداخته زود زود کفچه زنند که هماں یکساں شده مانند دانه خشخاش شود بریاں شدن دهند بر آتش نرم وقتیکه اندک بربستگی بیاید گلاب و مشک قدرے انداخته برگیرند و باداں خوری شود

(۱۶) ایضا پختن حلوہ بیضه مرغ نوع دیگر

بیضه مرغ ' شش عدد شکر چینی ' نیم پاؤ روغن زرد ' دو از ده دام - اول بیضه ها را شکسته سفیدی بمعه زردی ها بیضه مذکور را در لگن مسی انداخته از کف دست خوب مالش نمایند تاکه سفیدی و زردی بایکدیگر یکساں شود آں وقت شکر چینی تمام انداخته باز از کف دست بد ستور سابق از زور کف دست تا دو سه گهڑی بآتش دهند آں وقت همه روغن را انداخته خوب دو سه گهڑی بآتش نمایند بدستور سابق از کف دست تاکه خوب مخلوط شود آں زماں در پاتیله انداخته بر آتش نرم نهاده از چمچه لت میکرده باشند و فرصت نه دهند که پوٹلی بیفتد تاکه حلوہ مسطور بسته و سرخ رنگ شود و روغن از و جدا نشود آں وقت اندک گلاب و مشک انداخته از دیگداں برگیرند و نگاهدارند و بکار برند

(۲۰) ایضا پختن حلوہ فرنگی

شکر چینی ، یک آثار نشاستہ ، پاؤ آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ ـ اول شکر را شربت کنند و میل او دور کنند بعد ازیں نشاستہ را در آب حل کردہ از پارچہ گذراندہ در شربت مذکور داخل نمایند و کفچہ زدہ باشند لیکن آب بسیار اندازند و اگر دانند کہ زود در بستگی آمدہ باز آب داخل نمایند و بدیں طریق دو سہ مرتبہ آب دادہ پخت شدن دہند و در نیم پخت نیم پاؤ روغن اندازند لیکن کفچہ میزدہ باشند وقتی کہ بستہ شود روغن باقی را داخل کنند و کفچہ میدادہ باشند بعدیکہ سرخ رنگ شود بعد ازاں بادام را چہار پارہ کردہ داخل نمایند و خوشبوئی ہرچہ باشد بقدر وسعت داخل کنند و در کاسہ گلی نگاہدارند برای سفر بکار آید و بمدت مدید بد مزہ و ضائع نشود

(۲۱) ایضا پختن حلوہ دوال دار

نبات ، دو نیم پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار میدہ ، نیم پاؤ بیضۂ مرغ ، یک عدد ـ اول میدہ را در آب حل لیکن آب بسیار نہ اندازند در پارچہ بند نمایند بعدہ نبات را قوام آوردہ امتحان قوام چناں است کہ یک ازاں بر کاغذ اندازند و بر پشت کاغذ آں ظاہر گردد و سفیدی یکتہ بیضہ را قوام مذکور را از آتش فرود آوردہ انداختہ خوب حل کردہ بر آتش نہند و کفچہ میکردہ باشند بعدیکہ مانند فالودہ شود اندک روغن میدادہ باشند کہ خوب سخت شود مانند لیتی بعد ازاں اندک مشک و گلاب یک دام انداختہ باز قوام لیتی یعنی لیتی آرند بعد از قاشق خورد و در خوانچہ روغن مالیدہ مانند ناں خطائی برآرند جدا جدا اندازند چوں بستہ شود بجای سرد و مرطوب نگاہدارند بعد ازاں بستہ شود و بخورش آرند

غرضکه یکساں مانند بعده سرد شدن علامت تیار شدن است از آتش بر گیرند به ناں خوری لایق است گلاب و مشک بقدر استعداد فرود آوردن انداخته ساعتی لت کنند و بکار برند

(۱۹) ایضا پختن حلوا رومی

روغن زرد ' یک آثار میدۂ آرد ' پاؤ آثار خمیر میدانی جلائی ' پاؤ آثار زعفراں ' دو دام شنگرف ' دو دام مشک ' یک ماشه گلاب ' دو نیم دام مغز پسته ' نیم پاؤ مصری ' یک آثار شهد پاؤ آثار ' سپاری چهالیه ' اول باید که میده را با خمیر مذکور بیامیزند و بعد ازاں قدرے آب انداخته خمیر را ملایم کنند مانند خمیر منکونچهی سازند چهار گهڑی توقف کنند که خمیر شود بعد ازاں میده را چهار حصه خمیر کرده یک حصه را شنگرف کنند و یک حصه را بایک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصه را باید که سپاری سوخته کرده با باقی زعفران در هم نموده سبز رنگ نماید و یک حصه برنگ خود بحال ماندن دهند بعد ازاں باید که روغن داغ نمایند و هر کدام علاحده در کفگیر که ازاں شربت پاک میکنند اندک دراں کفگیر گرفته با دست مانند منگولی بیفشارند و بریاں کنند وقتیکه جمله بریاں شود همه را یکجا کرده نگاهدارند و نبات را قوام نموده و شهد را دراں داخل کرده کف از و دور ساخته چوں بر قوام سخت آید که آں را قوام پاک گویند جمله بوندی ها در و انداخته در سازند و از بالا مشک با گلاب حل کرده اندازند و در خلچه بر آورده پهن کنند و از بالا پسته مغز تراشیده نیز پزند و اگر لوز خواهند همان ساعت با کارد حصه لوز ها نموده نگاهدارند یا به هماں قسم ماندن دهند بهتر چناں است که خط کسے لوزها کرده نگاهدارند و در وقت بر آوردن در خوانچه قدرے روغن مالیده برآرند که بوقت سرد شدن لوز درست بر خیزد و نگاهدارند

بعد ازاں از ظروف مذکور بر آورده در آفتاب خشک کنند بعده آرد گندم مذکور سائیده نگاه دارند و یک پاؤ آثار آرد همیں گندم مذکور با شکر چینی و آرد میده مذکور آمیخته ایں هر سه را بآب سرد یک جا نموده از دست حل سازند تاکه غلوله نماند و آب بوزن نیم من انداخته کفچه زنان بر آتش تیز بگذارند و از کفچه زدن تامل نکنند هر گاه که بقوام رسد تمام روغن در و انداخته مخلوط سازند و قدرے آتش بزیر پاتیله بگذارند آتش تیز نکنند هرگاه که سخت سکنده بشود از کارد قدرے بر داشته سرد سازند چوں ضرب بانگشت زد شکسته شود آتش مطلق کم کرده خواند مشک و دار چینی کوفته با میوه هاے مذکور در طوره مذکور انداخته و آمیخته از کراه بر آورده برتاؤ کاغذ کلاں قدرے روغن مالیده بر روے تاؤ انداخته حلوه مذکور را پهن سازند که خشک و سرد شود تا چهار پهر نگاهدارند وعلی‌الصباح هر روز نیم پاؤ بخورند که مقوی باه است و منفعت بسیار دارد

پختن فالوده

نشاسته ' یک آثار شیر ' چهار آثار قند سفید ' دو آثار با دام ' دو دام آب ' دوازده آثار ۔ اول نشاسته را در دوازده آثار آب و شیر حل نموده نیم آثار قند آمیخته بر آتش ملایم به پزند و کفچه رانی نموده باشند تا که عفش شود و شیر باقی بیامیزند چوں مثل شهد شود از دیگدان برگیرند و قند باقی را شیره نموده اندازند بعده آرد نخود بریاں دو دام و بادام بریاں سوده نیم دام بالا بریزند و اگر خواهند بے نمک پزند سفید دانه یعنی مهکسی باریک معه میده و شیر دو آثار و قند دو آثار و نشاسته پاؤ آثار

(۲۲) ایضا پختن حلوه مقراضی

نشاسته اول، یک آثار قند نبات، یک آثار و نیم پاؤ روغن زرد، سه پاؤ زعفران، چهار ماشه بادام، نیم پاؤ پسته، نیم پاؤ اول نشاسته را در روغن بریان نمایند بعدیکه سرخ شود و بوے خوش آید بعد ازاں شربت را در شیره قطره بند بر قوام آورده نشاسته بریاں نموده را معه روغن در قوام انداخته پخت نمایند بعدیکه روغن جمله از و جدا شود لیکن زعفران را بآب سائیده در شربت انداخته بر قوام آرند بعد از تیار شدن بادام و پسته را چهار پاره نموده در طبق بر آورده بالا باشند

(۲۳) ایضا پختن حلوه بے روغن

دانهٔ برنج، یک آثار شکر چینی، یک آثار تخم ریحان، یک دام - اول نیمه برنج را سائیده دانه بر دارند لایق پن بهته در آب جوش کرده در صافی انداخته از آب سرد بشویند و شکر را شیره نموده دانه برنج در شیره اندازند و تخم ریحان شوئیده اندازند و به پزند جمله بسته شود برگیرند

(۲۴) ایضا پختن حلوه سوهن

شکر چینی، دو نیم آثار میده، دو آثار جوز عرفی، چهار عدد دار چینی، چهار ماشه پسته، چهار دام بادام، چهار دام چلغوزه، چهار دام مغز بادام چهار دام چرونجی، چهار دام مشک، چهار ماشه روغن گاؤ، یک آثار و یک پاؤ گندم میده دو آثار مذکور را در پنج آثار آب در ظروف گلی تر کرده بعد از سه شبا نروز آب دور کرده گندم مذکور را از آب بر آورده در ظروف مذکور تا سه روز نگاهدارند تاکه انگور گندم ظاهر شود و رشته ها برآرند

در خاکستر انگشت که گرم باشد مثل الکا کہرہ که بچارها میّ پزند بعد ازاں روغن و شهد انداخته مالیده سازند و ناشته بخورند که بسیار نافع است

ایضا پختن پن بهته

دانه برنج ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار مشک و گلاب قدرے ' شکر را شیره قطره بند نموده مشک و گلاب داده سرد کنند و دانه برنج را در آب کشاده جوش نموده در صافی انداخته آب مذکور دور کرده بلا آب سرد انداخته از آب سرد نمک شوئیده در شیره اندازند و در لنگری کشند و اندک آب سرد پنیر اندازند و یادر شربت انداخته بکار برند

طریق پختن کهجورها

پختن کهجور سیلی

میده ' یک آثار روغن' یک آثار شکر چینی ' یک آثار شیر ' نیم آثار - اول شکر را شیره انگشت پیچ نموده پنجدام روغن درمیان میده داده بمالند و از شیر میده را خمیر سخت کنند و کهجور ها را بسته در روغن بریاں کنند

(۲) ایضا پختن کهجور خاصه

میده ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شیر ' یک آثار - اول میده را پنج دام روغن داده یک گهڑی بمالند و فوارۂ آب دهند و دو گهڑی دم داده و شکر خشک آمیخته دو گهڑی بمالند تا که بسته شود بعده از شیر گرم خمیر کنند دو گهڑی بمالند اگر ملائی دهند یک دام جغرات نیز دهند و خمیر سخت کرده شکل کهجور ها ساخته خشک کنند و در روغن بریاں نمایند

دانه برنج دو دام و نشاسته از شیر و آب آمیخته آتش ملایم کرده کفچه زده باشند تا که پخته شود مثل عسل گردد سرد نموده از قوام بیامیزند و برگیرند

ایضا پختن فیرنی

شیر گاؤ یک آثار دانه برنج ، چہا دام قند سفید ، دو آثار ـ اول دانه برنج را اندک از آب شسته در پارچه از آب بگذرانیده باز همان آب در دانه برنج انداخته و ته و بالا نموده از برنج جدا کرده در پارچه گذرانند که همه سرخی برنج برود و صاف شود آب مذکور در شیره آمیخته و برنج را همان طرز اندازند و شیر مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه زنند تا که پخته شود و قند را شیره نموده ..ازند و دار چینی کنند تا که سرد شود

ایضا پختن حریره

نشاسته ، نیم پاؤ روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه ـ اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند از آتش فر و گرفته سرد نمایند و اندک آب شیر گرم انداخته لت کنند و باز بر آتش نهاده جوش دهند چون نیم پخت شود چاشنی شکر کرده وقتیکه تیار شود مصالحه بران ریزند و برگیرند

ایضا پختن مالیدہ

بیضه مرغ ، سه عدد شهد ، چهار دام میده ، نیم پاؤ مسکه یا روغن گاؤ ، نیم پاؤ ـ اول سفیدی هرسه بیضه مذکور بر آورده در نیم پاؤ میده انداخته مثل آرد خمیر نموده نان تر ساخته

شود و گداز گردد از آب جدا نموده اندک جغرات داده باریک بکوبند بعده تباشه آمیزند و بکوبند چوں مضمحل شود در طبق کرده دو دام جغرات آمیخته در پارچه محکم بسته از نوک سرپوش بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب مذکور را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعده بر آورده از آب گرم لت نمایند دو دام روغن آمیخته گلگله نموده در روغن بریاں نمایند

(۴) ایضا پختن گلگلہ انبہ

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شیرهٔ انبه رسیده ' سه آثار شکر چینی ' نیم پاؤ و دار چینی ' دو ماشه میده و شکر و شیرهٔ انبه و دار چینی کوفته باهم آمیخته لت نموده در روغن گلگله مذکور بریاں کنند و بکار برند

(۵) پختن گلگلہ انبہ نوعدیگر

میده گندم ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شیر ' یک آثار شکر چینی ' نیم آثار شیرهٔ انبه ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه - اول سه دام روغن از میده مالیده بعده شیر و شکر و شیره انبه آمیخته در روغن گلگله ساخته بریاں نمایند

(۶) ایضا پختن گلگلہ خاصہ

کهوه شیر گاؤ ' یک آثار نشاسته ' یک آثار مغز بادام ' دو دام شکر چینی ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار - اول کهوه را معه شیره و نشاسته باهم لت نمایند و مغز بادام مقشر در هر گلگله داده در روغن بریاں کرده شیرهٔ شکر تار بند نموده گلگله دراں اندازند

طریق پختن گلگلہ ها

(۱) پختن گلگلہ

میدہ یک آثار شکر چینی ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، دو ماشہ شیر ، یک آثار خمیر نان دو دام - اول میدہ را از خمیر آمیختہ از آب و شیر مثل عسل نرم نمودہ لت کردہ چہار گھڑی دم دهند تا کہ میدہ خمیر گردد و بعدہ از دست خوب لت نمایند و شیر شکر قوام میدہ مسطور را آهستہ آهستہ در شیرۂ مذکور اندازند و از کفگیر لت کنند چون مثل شہد عفش شود پاتیلہ از آتش فرو گرفتہ لت دهند چون سرد شود در روغن پاتیلہ دیگر کردہ بر آتش ملایم نہند و گلگلہ نمودہ بریان کنند

(۲) ایضا پختن گلگلہ پنیر

پنیر شیرین یک آثار شکر چینی ، یک آثار لیمون ، یک آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ کشنیز ، یک دام میدہ یک دام روغن ، یک آثار - اول پنیر را از آب بسایند مصالحہ سائیدہ بیامیزند میدہ را در آب لیمون بیامیزند و از دست خوب لت دهند و در روغن گلگلہ سازند و چاشنی تار بند گرم نگاهدارند و گلگلہ را بریان کردہ گرم گرم در شیرہ اندازند چون در شیرہ گداز شوند و شیرہ پر گردد برگیرند

(۳) ایضا پختن گلگلہ جوار سفید

سفید جوار ، یک آثار تباشہ ، نیم پاؤ روغن زرد ، نیم آثار جغرات ، چہار دام - اول جوار را از آب تر نمودہ بکوبند تاکہ سبوس یعنی بھوسی کل از و دور شود و خشک گردد باز خشک شدہ را اندک بکوبند و صاف نمودہ در آب جوشانیدہ چون پختہ

دال ها را بسایند و نمک و دار چینی و قرنفل و الایچی سوده آمیزند
لت کنند تا آنکه آبله بر آید و مغز یک بیضه بیامیزند
بروی پیاله پرچه لک بسته قدرے سفیدی بیضه بران بمالند و
پیٹی مذکور را بر بیضه نهاده بره باریک مانند چپاتی لک آراسته
کشنیز بریان و فلفل را چو کوب نموده و قیمه ادرک را بره
چسپانده بالا نیز اندک سفیدی بیضه مالیده پیاله را و از گرن کرده بره
را در روغن اندازند و بر آتش جلد بره ها را بریان کنند تا همه
بره ها پخته شوند پیٹی را لت نموده باشند تاکه سخت و خشک شود

(۲) ایضا پختن بره پیٹھی

مغز برد به یعنی مغز پیٹه ' هشت آثار پیٹی ماش ' یک
آثار شکر چینی ' یک آثار دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو
ماشه نمک ' نیم دام ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام جغرات ' یک
آثار ۔ اول مغز برد به را در جغرات جوش نموده سائیده و مصالحه
آمیخته در پیٹی ماش آمیخته عرق ادرک داده لت کرده دو گھڑی
لت نموده دو گھڑی نگاهدارند بعده مصالحه آمیخته هشت دام
جغرات آمیخته دو گھڑی دم دهند بر پیاله پارچه بسته از دست
بڑه ساخته در روغن بریان نموده چاشنی تار بند کرده دران اندازند
و اگر از مونگ سازند حصه چهارم جغرات دهند

(۳) ایضا پختن بره جغراتی چاشنی دار

جغرات چکه ' یک آثار روغن ' یک آثار نشاسته خشک ' چهار دام شکر
چینی پسته دو دام ۔ اول نشاسته سوده در چکه آمیخته لت کنند بر
پیاله پارچه بسته بڑه بران ساخته در روغن از آتش جلد بریان
نمایند اول شیره تاربند نموده نگاهدارند و بڑه ها پخته دران
اندازند چون شیره در بره خشک شود پسته بریان کنند چو کوب

(۷) ایضا پختن گلگلہ پیٹھی ماش

پیٹھی ماش ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شکر چینی ' نیم آثار بیضۂ مرغ ' یک عدد اول پیٹھی را در پارچہ گذرانده سفیدی بیضہ داده لت نمایند چاشنی تاربند نموده نگاهدارند و گلگلہ را بریاں نموده در چاشنی اندازند و قدرے آتش داده باشند کہ چاشنی خشک شود بکاربرند

(۸) ایضا پختن گلگلہ موتی نما یعنی خورد خورد

میده گندم ' یک آثار شکر چینی ' یک نیم آثار روغن یک آثار جغرات چکہ ' نیم پاؤ شیر ' دو نیم آثار - اول سہ دام روغن درمیاں میده داده خوب بمالند بعده جغرات داده پس شیر جوشانیده چوں قاشق چسپید نگیرد دراں شکر آمیختہ یک جوش داده فرو گرفتہ نیم سرد نموده در میده آمیختہ خوب لت نمایند کہ آبلہ بر آید در روغن گلگلہ خورد خورد بریاں نمایند

(۹) ایضا پختن گلگلہ آرد برنج

آرد برنج ' یک آثار روغن ' نیم آثار شکر چینی ' یک نیم آثار جغرات ' سہ آثار دار چینی ' دو ماشہ - اول در آرد مذکور یک دام روغن داده بمالند و چهار گهڑی از جغرات لت کنند بعده دار چینی سوده بیامیزند و چهار گهڑی دام داده گلگلہ در روغن بریاں نموده در طبق کنند و شیره را چاشنی پنج نموده از قاشق گرم گرم بر گلگلہ ها اندازند کہ شیره هم دراں خشک شود و بکار برند

طریق پختن برہ ها

(۱) پختن برلا ماش

دال ماش ' سہ پاؤ دال مونگ ' پاؤ آثار روغن ' پاؤ آثار بیضہ مرغ ' پنج عدد ' ادرک ' یک دام فلفل ' یک تانک قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ دار چینی ' دو ماشہ کشنیز ' دو دام نمک ' دو دام - اول

جوش دادہ از قرنفل در روغن بگھار دادہ نورها اندازند چون پخت شود مصالحہ سودہ اندازند و برگیرند و بکار برند

(۳) ایضا پختن کنلو ھی چاشنی دار

آرد مونگ مقشر ' یک آثار جغرات ' یک آثار شکر چینی یک آثار روغن زرد ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ فلفل ' یک تانک - اول آرد مونگ را از آب و یک دام جغرات آمیختہ جوش دادہ لت نمودہ چون بستہ شود نورها پزندہ نگاهدارند و شکر چینی را تاربند نمودہ بر اخگر نهند و جغرات را در پارچہ گذراندہ مصالحہ آمیختہ دارند نورها را در روغن بریان کردہ در شیرہ اندازند چون در خورد جغرات بیامیزند و بکار برند

پختن رکھونچی آرد ماش مقشر

آرد ماش مقشر' یک آثار روغن' نیم آثار دار چینی' دو ماشہ الائچی دو ماشہ فلفل' یک تانک ادرک' یک دام زرد چوب' نیم دام برگ تنبول' بست عدد نمک ' دو دام اول آرد ماش را در عرق ادرک و مصالحہ نیم سودہ آمیختہ از آب بگھار دادہ مالیدہ خمیر سخت نمودہ صورت شکر پارها کنند و آراستہ در آب گرم بسیار اندازند و آتش کم کنند و پاؤ گھڑی تحمل نمودہ چون آرد اندک خشک شود باز آتش کنند چون پختہ شود برآوردہ اندک روغن بریان نمودہ اندک پیاز بریاں کردہ از روغن مذکور پیاز جدا ساختہ و رکھونچی ها را دراں روغن از قرنفل بگھار دادہ اندک آب دادہ چون تیار شود برگ تنبول سودہ عرق او برآوردہ و یک جوش دادہ مصالحہ باقی سودہ نیز اندازند و از دیگدان برگیرند

کرده بالای بره اندازند اگر نمکین نمایند در نمک آب بعد بریان کرده در آب مذکور اندازند و غوطه داده بر آورده بکار برند

پختن کندو هی ها

(۱) کندو هی شاه جهانی

آرد نخود خام ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تانک روغن ، یک نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول آرد نخود را از آب آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند چون بسته شود بر تخته انداخته پهن نموده نورها به پزند و در روغن بریان کرده قدرے بیسن که در دیگچه مانده باشد در آب جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده از دانه سملیت یعنی میتهی در روغن این جغرات را بگهار دهند و یک جوش نموده نورهاے مذکور را دراں اندازند تا که پخته شود مصالحه سوده اندازند و برگیرند

(۲) ایضا پختن کندو هی مونگ

آرد مونگ مقشر ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک زرد چوب ، نیم دام ادرک ، یک دام نمک ، دو دام - اول آرد مونگ را در آب آمیخته جو شانده و از کفچه لت نمایند چون بسته شود بر یخته انداخته پهن نموده نورها به پزند و در روغن بریان کرده قدرے آرد مونگ که در دیگچه مانده باشد در آب جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده بر آتش یک

آب ساگ بر دیگچه پخته شود از صافی گرفته نور تراشیده در روغن بریان کنند و جغرات را از پارچه گذرانده نورها در جغرات آمیزند و اگر رایته دو پیازه ساگ بکنند و بریان نموده از قرنفل بگهار داده اندک آب داده چون خشک شود مصالحه میان زعفران سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند و بکار برند

طریق تیار کردن اچارها

(۱) تیار کردن اچار شلغم چاشنی دار

شلغم یا چقندر ، یک آثار سرکه ، یک آثار شکر چینی ، سه پاؤ پودینه ، دو دام . اول شلغم و چقندر را پارچه ها نموده در آب قدرے جوش داده شکر و سرکه را شیره کرده پارچه های شلغم و چقندر در شیره گداز کنند و پودینه را نیز اندازند و از آتش برگیرند

(۲) تیار کردن اچار زمین قند

زمین قند ، یک آثار برگ املی ، پاؤ آثار دانه های رائی ، یک دام نمک ، سه دام . اول زمین قند را معه پوست پارچه ها نموده برگ املی را در دیگچه معه پارچه هاے زمین قند انداخته جوش کنند بعده پوست ها از پارچه دور نموده رائی و نمک سوده بر پارچه ها طلا نموده تا سه روز در آفتاب دارند بعده در تیل اندازند

(۳) تیار کردن اچار انبه بے تخم که در و جالی بسته باشد

انبه ، یک آثار دانه سیاه ، یک دام نمک ، سه دام لعاب لہسن ، یک دام ادرک ، یک دام . اول انبه را باید که پوست دور کنند بعد ازاں تخم دور کنند و مغز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه موجود کنند علاحده نگاه دارند و قیمه انبه را بسایند که مانند

طریق پختن راتیه ها

(۱) پختن راتیه سیب

جغرات ' یک نیم آثار کشمش ' نیم پاؤ سیب ' نیم پاؤ روغن ' نیم پاؤ آرد نخود ' یا هر آرد که باشد نیم پاؤ قند سفید ' دو دام دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه الائچی ' دو ماشه ادرک ' قدرے زعفران ' چهار سرخ نمک ' نیم دام - اول در نخود بوزن دو دمڑی جغرات و نمک و همه مصالحه آمیخته از آب مثل عسل نموده لت کرده در روغن نخود بریان کنند و سیب را قیمه ساخته نخودی نموده در روغن نیم بریان کرده شیرۂ قند تاربند نموده سیب بریان را در شیره یک جوش دهند باز جدا کرده چون شیره در همه خشک شود کشمش را در روغن بریان کنند و جغرات در پارچه گذرانده قیمه سیب و نخودی آرد و کشمش بریان همه را در جغرات بیامیزند و رها کنند نمکین و یا شیرین بعده بکاربرند

(۱) پختن راتیه نوع دیگر

ساگ سوده ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار آرد نخود ' دو دام میده ' سه دام جغرات ' دو آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' یک ماشه الایچی یک ماشه فلفل ' یک تانک نمک ' یک دام ادرک ' یک دام - اول ساگ را قیمه نموده در آب جوش داده گداز کنند باز آب را جدا کرده ساگ مذکور را از قاشق بکوبند که حل شود دو دام جغرات و آرد نخود و میده و عرق ادرک و نمک آمیخته مصالحه سوده بیامیزند و لت نمایند و در دیگچه آب اندازند و بر آتش نهاده دهن دیگچه بسته از ساگ ساخته بر صافی نهند و بالای سرپوش نهند چون از بخار

پختن تهولی گندم

گندم ، یک آثار روغن ، نیم آثار - اول گندم را باریک دلیه نموده در روغن بریان کرده و شیره را جوش داده شکر آمیخته تهولی را بطرز خشکه دراں پخته دم کنند و نیز بکار برند

طریق پختن خشکه ها

(۱) پختن خشکه گیلانی

برنج، یک آثار جغرات، نیم پاؤ شیر پاؤ آثار لیمون، یک عدد روغن ریخته دو دام نمک ، برنج را شسته در آب جوش داده نمک دهند چون نیم پخت شود جغرات و عرق لیمون اندازند وقتیکه تیار شود در صافی انداخته آب جدا کنند بعده دیگ گلی بر آتش نهاده فوارهٔ شیر داده چون شیر مذکور خشک شود برنج مذبور را انداخته باز فوارهٔ شیر داده آتش جلد کنند که خشکه داغ شود اما نوک سرپوش درمیان نباشد بالا بالا باشد بعده در روغن داغ کرده در خشکه ڈوره داده برگیرند

(۲) پختن زرده برنج شرین

برنج ، یک آثار تباشه ، نیم پاؤ روغن ، نیم آثار زعفران ، دو ماشه - اول زعفران را خشک سائیده بعده بآب حل کنند وقتییے که خوب باریک شود شربت تباشه مذکور کنند بعد ازاں برنج از آب جدا کرده نگاهدارند بعد ازاں روغن موازنه در دیگ انداخته خوب گرم کنند و از بالا شربت اندازند و چمچه زنند و زعفران اندازند وقتیکه رنگ زعفراں بروغن یکساں شود بعده برنج در و اندازند وقتیکه خوب جوش خورد و پر روغن آید دم دهند و بادام و کشمش اندک بروغن بریاں نموده در لنگری بالا ریزند

آرد شود بعد ازاں آرد انبہ را در پارچہ انداختہ با فشردہ بعد ازاں نمک را مخلوط درین کنند بعدہ آرد مذکور را در دست گرفتہ و باز مصالحہ درمیان انداختہ در مشت مانند انبہ بہ بندند و بالای این کاغذ یا برگ درخت پیچیدہ در آفتاب نگاہدارند تا کہ اچار شود و ترش گردد بعدہ بخورند بسیار مزہ دار شود

(۴) اچار بادنجان و انبہ

بادنجان ، یک آثار شیر ، یک دام ادرک ، دو دام سیاہ دانہ ، یک دام قیمہ انبہ سہ پاؤ نمک ، سہ دام - اول بادنجان را از سر بکنہ بریدہ نگاہدارند و بادنجان را از میان خالی کردہ قیمہ انبہ و ادرک و شیر را و نمک و دیگر مصالحہ آمیختہ درمیان بادنجان پر کنند و بالا ہمون یکتہ بریدہ را برسر بادنجان بد و زند و سہ روز در آفتاب بدارند و تا رنگ میدہی گردد بعد ازاں در تیل و رائی اندازند تا دوسہ روز ماندن دہد بعد ازاں بکار برند

(۵) اچار بادنجان و کدو و زردک و خیار وغیرہ

ہمین قسم تیار میشود کدو یا شلغم وغیرہ پنج آثار رائی نیم پاؤ - اول کدو را پوست دور کردہ نورہا تراشیدہ در آب جوش دادہ چون گداز شود از آب جدا کردہ و مصالحہ مذکور سودہ آمیختہ در سبوح انداختہ اندک آب نیز اندازند یک روز و یک شب در آفتاب نگاہدارند چون ترش شرد بکار برند

پختن مہری جغرات

جغرات ، یک آثار شیر ، دو نیم پاؤ برنج ، نیم آثار - اول جغرات را دوغ نمودہ اندک برنج بریان کردہ سودہ در دوغ اندازند و جوش دہند و بآتش ملایم پزند چون پختہ شود تمام شب نگاہدارند و صبح بخورند

طریق پختن پیتهی دال مونگ ها وغیره

(۱) پختن دال مونگ مقشر

دال مونگ مقشر شسته ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام کشنیز ' یکدام نمک ' نیم دام - اول روغن را از قرنفل بگهار داده و مصالحه درست در دال انداخته بریان نمایند بعده حلقه پیاز تراشیده و نمک و کشنیز سوده انداخته سرپوش کرده که نوک سرپوش درون دیگچه باشد و دهن دیگچه از آرد بند کنند و از زیر آتش دور سازند هر چهار طرف اخگر گذارند و بالا سرپوش بدهند تا چهار گهڑی و سرپوش از آب پر کنند و برای گداز شدن دال مونگ سنگریزه دراں نهند گداز شود وقت دم کردن بر شکم دیگچه صافی تر مالیده باشند تا تیار شود

(۲) ایضا پختن دال بے آب

دال مونگ مقشر ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه ادرک ' یک دام الایچی ' یک ماشه فلفل ' یک تانک نمک ' نیم دام - اول در دیگچه تا نصف آب پر کرده بر دهن دیگچه صافی بسته دال مونگ نهاده بالاے دال سرپوش کرده از صافی پیچیده آتش کنند که از بخارات دال پخته شود چون نیم پخت شود دال را گرفته در روغن بریان نمایند بعده مصالحه و زعفران سوده با دال آمیخته بهماں وجه در دهن دیگچه نهند و آتش دور نموده بر اخگر گذرانده و هر چهار طرف اخگر دهند و دو گهڑی دم نمایند و بکار برند

(۳) پختن خشکه ساده

برنج ، یک آثار روغن ، سه دام نمک ، سه دام - اول برنج را شسته در آب جوش نموده چون نیم پخت شود برنج مذکور در صافی انداخته آب دور نموده باز در دیگچه انداخته دم دهند بعده روغن داغ کرده ڈوره داده از دیگدان برگیرند

(۴) پختن خشکه باجره

باجره ، یک آثار جغرات ، سه پاؤ روغن ، سه دام نمک ، نیم دام - اول باجره را از آب تر کرده و پاره هوا داده بکوبند که پوست دور شود و باز مکرر از آب بشویند بعد از دوغ جغرات شسته در دوغ دو گهڑی نگاهدارند و بطرز خشکه بپزند وقت دم نمودن فواره دوغ دهند بعده روغن داغ کرده ، ڈوره داده از دیگدان برگیرند

(۵) پختن خشکه بے آب

اول سنگ را از آتش سرخ کرده برنج را اندک نمک سوده آمیخته ازاں سنگ بپوشند تاکه پخته شود لیکن برنج را شسته دو گهڑی تر نموده نگهدارند بعده این قسم پخت نمایند

(٦) پختن برنج ساده ، شیر و برنج و شیرین

برنج ، یک آثار شکر چهنی ، نیم پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار - اول برنج را شسته در نیم پاؤ روغن بریاں کنند بعده شکر را اندک آب داده شربت کنند در برنج اندازند و بطرز خشکه پخت نمایند و روغن باقی را داغ کرده ڈوره داده از دیگدان برگیرند

(٦) ایضا پختن پیٹھی عدس

دال عدس ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه الائچی ' یک ماشه فلفل ' یک تانک پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام شیر ' یک دام کشنیز ' یک دام جغرات ' نیم پاؤ - اول دال عدس را از آب یک گھڑی تر نمایند چوں نرم شود در روغن و پیاز و شیر بریاں کردہ بگھار دادہ بعدہ اندک آب دادہ گداز کنند چوں تیار شود جغرات و عرق ادرک اندازند وقتیکہ جغرات مذکور خشک شود مصالحہ سودہ انداختہ از دیگداں برگیرند

(۷) پختن پیتھی ماش شستہ

دال ماش شستہ ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' نیم دام انگوزہ ' یک ماشہ زیرہ سیاہ ' نیم دمڑی - اول پیاز را در روغن بریاں کردہ از روغن جدا نمودہ دال را دراں روغن اندازند و بریاں کنند و آب موافق دهند چوں نیم پخت شود زیرہ و ادرک وپیاز اندازند و نمک دهند بعدہ انگوزہ از آب حل انداختہ بگھار دادہ دم کنند و بکار برند

(۸) پختن دال ماش خاصہ

دال ماش مقشر ' یک آثار روغن ' نیم پاؤ دار چینی ' یک ماشہ قرنفل ' یک ماشہ زعفران ' یک ماشہ ادرک ' نیم دام فلفل ' یک تانک نمک ' نیم دام - اول دال را در روغن با نصف دار چینی و قرنفل بریاں نمودہ آب موافق دادہ آتش نمایند چوں نیم پخت شود عرق ادرک و نمک و فلفل اندازند چوں تیار شود دار چینی و فلفل باقی را سودہ انداختہ دم کنند و اندک انگوزہ دادہ دهنگار دهند و بکار برند

(۳) ایضا پختن پیتهی مونگ

دال مونگ مقشر، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار تیر پات، دو دام فلفل، یک ڈانک ادرک، یک دام نمک، دو دام زعفران، یک ماشه زیرهٔ سیاه، یک دمڑی۔ اول آب را جوش نموده تیر پات سوده بیامیزند در روغن بگهار دهند و زیره انداخته آب مذکور را باز بگهار دهند و یک جوش داده دال اندازند و نمک دهند چوں نیم پخت شود عرق ادرک دهند چوں تیار شود مصالحه انداخته از قرنفل در روغن بگهار دهند و از دیگدان برگیرند

(۴) پختن دال مونگ نوعدیگر

دال مونگ شسته، یک آثار روغن، یک آثار زعفران، دو ماشه دار چینی، دو ماشه الائچی، دو ماشه قرنفل، یک ماشه ادرک، نیم دام فلفل، یک تانک نمک، نیم دام۔ اول دال را از قرنفل در روغن بگهار داده بریاں نمایند بعده آب گرم موافق اندازند و نمک داده آتش ملایم کنند چوں نیم پخت شود عرق ادرک و زعفران و مصالحه سوده آمیزند و بر اخگر دم دهند و بکار برند

(۵) پختن پیٹھی ارهر

دال ارهر، یک آثار روغن، یک آثار جغرات، نیم پاؤ ادرک، یک دام فلفل، یک تانک دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه الائچی، یک ماشه نمک، دو دام زعفران، یک ماشه- اول دال را در آب جوش دهند بعد ازاں آب دور کرده نمک و جغرات و عرق ادرک آمیخته تا چهار گهڑی نگاهدارند بعده در روغن بریاں کرده آب و نمک موافق داده بپزند چوں تیار شود مصالحه و زعفران سوده بیامیزند از قرنفل در روغن بگهار دهند و بکار برند

طریق ساختن روغنهای رنگ برنگ

(۱) ساختن روغن زرد رنگ

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه - اول روغن را نمک داغ نموده زعفران را سوخته یکته از آب بسته دراں اندازند چوں رنگ زرد درست شود از آتش برگیرند اما آتش ملایم باشد

(۲) ایضا ساختن روغن سبز رنگ

ساگ پالک، نیم پاؤ روغن یک آثار ساگ مذکور را سوده یکته از آب بسته بطرز زعفران سبز رنگ تیار کنند

(۳) ایضا ساختن روغن سرخ

نیم پاؤ ساگ مذکور را از آب سوده یکته بسته بهموں وجه رنگهاے دیگر رنگ سرخ نمایند

(۴) ایضا ساختن رنگ بادامی

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه مغز نارجیل، قدرے، لیموں، یک عدد - اول از عرق لیموں سوده یکته بسته با روغن در آتش قدرے ملایم داغ نمایند چوں رنگ گیرد برآرند

طریقه هاے پوست دور کردن کشنیز و فلفل

(۱) طریق دور کردن پوست کشنیز

اول کشنیز را در شب در اندک آب تر نموده دو پاس نگاهدارند باز از ریگ گرم نیم بریاں کنند و از دست بمالند پوست دور شود برنج کشنیز صاف برآید

(۲) ایضا دور ساختن پوست فلفل

فلفل را در آب یک جوش داده از دست بمالند تاکه پوست دور شود

طریق تیار کردن کشتلی هاے رنگ برنگ

(۱) تیار کردن کشتلی سرخ رنگ

شنگرف ' دو ماشہ لیموں ' دو عدد اول شنگرف دو ماشہ را بآب لیموں سودہ و خشک نمودہ بوقت کاروبار از آب حل کردہ میدہ خمیر ساختہ کشتلی سازند

(۲) ایضا پختن کشتلی سبز رنگ

ساگ سودہ ' یک آثار عرق بر آوردہ از قرنفل بگهار دادہ و میدہ بران خمیر کنند و از عرق پودینہ نیز سبز میشود و اگر سپیاری سوختہ و سودہ موافق رنگ زعفران دهند نیز سبز میشود

(۳) ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ

زعفران بآب سودہ ازان خمیر نمودہ کشتلی سازند

(۴) ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش

عرق آنار دانہ پاؤ آثار را بر آوردہ یک جوش دادہ نگاہ دارند و یک خر آهنی در آتش سرخ کردہ در عرق نمایند دو سہ مرتبہ چنین کنند رنگ بنفشہ گردد بعدہ بران خمیر سازند

(۵) ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ

سپیاری سوختہ نیک سودہ بآب آمیختہ خمیر سازند

(۶) ایضا ساختن کشتلی هاے بادامی رنگ

زعفران سودہ ماشہ ' لیموں چهار عدد زعفران را با عرق لیموں سودہ بیامیزند و بدان خمیر نمایند کہ رنگ بادامي شود

طریقه هاے جغرات ساختن

(۱) ساختن جغرات چکه

اول شیر مادہ گاؤ هر قدرے که خواهند موافق احتیاج خود آورده جوشانیده و کفچه گردانیده باشند و فرصت ندهند که پردهٔ ملائی با شیر مذکور نه بندد چون نصف ماند از آتش فرود آورده در ظروف گلی نو جاون داده شیر را در ظروف گلی مذکور برد مملو سازند و اندک آب ظرف خالی گذارند و دو کونڈه برابر برآورده در یک کونڈه آب پر کرده و ظرف پر شیر را درمیان نهاده احتیاط تام بکار برند که آب کونده در ظرف شیر داخل نشود و کونده دویم را درمیان سوراخ موافق یک روپیه گرده وازکون بر کونده پر آب بگذارند و لب هر کونده را به آرد وصل سازند و بر دیگدان گذاشته آتش ملایم نمایند چون شیر در ظرف گلی مذکور منجمد شود و جغرات بسته شود از دیگدان برگیرند و اگر شیرین خواهند بعد از سرد شدن و جاون انداختن شیر شیرینی اندازند و اگر نمکین خواهند نمک اندازند

(۲) ایضا ساختن جغرات نوعدیگر

هر قدرے که شیر آورده شیر مذکور را اندک جوش داده پیالهٔ چینی را از جغرات اندرون همه جا مالیده شیر دران پیاله مملو سازند و بگذارند تاکه جغرات بسته شود

(۳) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

جغرات هر قدریکه باشد آن را آورده گل انبه که آن را بور گویند خشک کرده نگاهدارند و میان شیر خام مقدار جاون بیندازند که جغرات بسته شود

ساختن دلمہ

طریق اول بدستور بادشاهی این است باید که اول بچه بز بست روزه یا یک ماهه باشد باید که ذبح کرده شیر دان او بر آورده که دران شیر اصلی که از شکم مادر بند میباشد آن را شیر ماده گویند بطریق غاوله ها بسته میباشد بر آورده با سه چهار آب صاف شسته نگاهدارند هرگاه که خواهند دلمه تیار کنند شیر ماده گاؤ یک آثار شیر ماده مذکور یک ماشه اول شیر را خوب گرم کرده شیر ماده بموازنه سائیده دران حل کنند و از پارچه گذرانده شیر را در ظرف چینی انداخته یک پهر توقف کنند مانند پنیر بسته شود و زنبور خانه دیز افتد بکاربرند

ایضا ساختن دلمہ نوع دیگر

سنگدان ماکیان را پاره کنند و میان آن یک پوست باریک برنگ سبز مایل بزردی بدر می آید آن را بر آورده با پنج شش آب صاف شسته نگاهدارند بعد ازان شیر ماده گاؤ هر قدرے که باشد اندک شیر مذکور را گرم کرده اندک پوست مذکور را دران شیر تایک گهڑی بمالند محه پوست تا پنج شش گهڑی درمیان آن ماندن دهند که بسته شود و پوست سنگدان ماکیان هم تازه بکار می‌آید و طریق خوردن دلمه بدستور این است که مردم غریب و عام بعمل می‌آرند شربت کرده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق می نوشند و طریق خوردن ارکان دولت بدین دستور است که شربت را بر قوام آورده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق می نوشند و اگر ترشی کاغذی خواهند لیمون کاغذی اندازند جایز است

یکجا کرده شیردان مذکور را انداختهٔ تر نمایند و چهار روز نگاهدارند و بعده از چهار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند اگر یک قطره در نیم پاؤ شیر اندازند شیر منجمد شود پس ازان شیر آب مذکور یک سیر شاهی را در یک سیر شیر خام اندازند پنیر بسته شود پس آن پنیر را در پارچه انداخته در ته سنگ نگاهدارند پس ازان نمک لاهوری یا سانبهر در ته و بالای قالب پنیر را پر سازند و در روز سه چهار مرتبه در قالب پنیر را گردانیده ته و بالا میکرده باشند و دران شیر پر آب مذکور که در و شیردان میباشد و سونف و سیاه دانه یعنی کلونجی را در پارچه پوٹلی بسته در شیر آب مذکور نگاهدارند که شیردان با شیر آب خوشبودار شود و اگر آب کم شود آبی که از پنیر جدا شود همان آب را در شیردان و شیر آب مذکور داخل نمایند که مایهٔ پنیر بستن همان آب خواهد شد و گر دانند که شیردان مذکور در شیر آب نیک حل شود و پوشیده گردد و آن زمان شیردان دیگر آورده بهمان قسم عمل نمایند و وزن سیر شاهی بست و یک ماشه بحساب فلوس شاهجهانی بست و پنج دام مقرر نموده اند

تیار کردن پنیر قسم دوم

شیر دان بز بر آورده صاف و نیک شسته نمک و بادیان و سیاه دانه همه را برابر کوفته در شیر مایه مذکور پر نموده هر دو را بارشته بسته تا سه روز در آفتاب نگاهدارند و خشک کنند بعد ازان نیم پاؤ جغرات تازه یک آثار شیر خالص و خام در ظرف گلی با شیر مایه مذکور یک جا نموده اگر هوا گرما باشد در سایه اگر هوا سرما باشد در آفتاب نگاهدارند بعد از سه روز همه پارچه

(۴) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

پوست سنگدان ماکیان که از میان سنگدانه برمی آید رنگ سبز و مایل بزردی اکثر مرغ که سنگریزه بخورند درومی ماند آن را دو سه مرتبه در آب بشویند که صاف شود بعده شیر ماده گاؤ را گرم کرده آن پوست را دو سه مرتبه در شیر مذکور مالش داده در شیر مذکور ماندن دهند تاکه جغرات بسته شود

(۴) ساختن جغرات نوع دیگر

باید که اول بچهٔ بر شیر خورده بست روزه یا یک ماهه که باشد ذبح کرده شیردان او را گرفته که شیر در و بسته میباشد تاکه دو سه آب شسته در آفتاب خشک کرده نگاهدارند وقتیکه خواهند جغرات سازند درمیان یک آثار شیر بوزن یک دام اندازند نااما باید که شیر خام باشد بعد از چند گهڑی جغرات بسته شود

(۵) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

اگر خواهند که جغرات سخت بسته شود که از آوند و از کونه گردن نیفتد چنانکه مانند کاغذ بریده شود پش شیر هر قدر که خواهند آورند شیر مذکور را در دیگ کرده بر آتش نرم بجوشانند تاکه خوب جوشیده شود که چیزے بر روے او ملائی بسته نگردد تا آن زمان قدرے جغرات شیرین یا مسکه شیر گرم جاون دهند که جغرات بسته گردد

ساختن پنیر

بیارد شیر دان بز و بآب پاک بشویند پس در و نمک سائیده پر نمایند و خشک کنند که در سه چهار روز خواهد شد چون خواهند که پنیر تیار کنند پس باید که نیم آثار شیر و نیم آثار آب

Library, London. It is incomplete. It ha s ninesections and is written in the shikista style and bold type. There is no trace of the date of transcription. The text of these copies is more or less alike with this difference that the manuscript of the India Office Library is entitled "Nan-o-Nāmak" instead of Nuskha-E-Shahjahani. It has also some additional recipes which are not found in the "Nuskha-E-Shahjahani. Some discrepancies in the text are found and these have been noted on the margin.

Best efforts were made to correct the errors in the manuscripts and the proof. It is hoped that this book would be a valuable contribution to the culinary art.

My thanks are due to the authorities of the India office Library London for having sent their copy, which proved to be of great help in preparing the press copy, and to Syed Hamza Hussain Omari, Munshi-e-Fazil, Government Oriental Manuscripts Library, for helping me in editing the manuscripts, correcting the proofs and collecting materials for the Introduction.

SYED MUHAMMED FAZLULLAH.

۱۱۷

پنیر نموده یک آثار شیر خالص در و اندازند و شیر مایه مذکور بعده شیر سابق در شیر تازه مذکور داخل کنند یک روز دیگر نگاهدارند چون خمیر پردم شود بیارد پنج آثار شیر خالص تازه و خام خمیر مایه باشد با شیر مایه مذکور درو داخل کنند بعد از یک گهڑی پنیر بسته شود باید که پارچه را صافی ساخته از کفگیر بریده در صافی اندازند بعده همه را انداخته زرد آب را علاحده سازند آنچه در صافی باشد نصف را در شهد داده خورد اندازند و بالای آن نیم پاؤ نمک را سائیده اندازند و نصف بقیه پنیر را بر بالای آن اندازند و بر بالای آن یک شیر خورد دیگر بگذارند و سنگ کردن بر و نهاده که پنیر بر نمک در هوا دار گردد و بعد دو روز از شیرهای مذکور بیرون بر آورده زیر و بالا پنیر مذکور نمک سائیده بمالند که تا شش ماه بماند ضایع نشود

تمت تمام شد

نسخهٔ شاهجهانی بتاریخ بست و ششم ماه شوال
سنه ۱۲۶۳ هجری

The high degree of excellence of the royal kitchen can be imagined from the study of the Nuskha-E-Shahjahani.

This work, Nuskha-E-Shahjahani, is a fine book on cookery. It sets forth recipes about preparing different kinds of dishes. The book begins abruptly without any trace of the author and the date of its compilation. Ofcourse the beginning words encourage the supposition that the book was written by a man who was acquainted with the different dishes served at the royal table. The recipes for preparing "Pulaw" and "Qaliah" are very valuable. Fity six ways of preparing Puläw and thirty six ways of preparing Qaliah have been described. Moreover, section ten of the book gives an interesting account of colouring foods and oils and preparations of condiments, jams and sweetmeats. There are ten sections dealing with each item of preparations:

(1) On making various breads.
(2) On making of soups.
(3) On making of various kinds of dressed flesh meat and meat curries.
(4) On various kinds of mash.
(5) On various kinds of under done meats.
(6) On various kinds of Palaū or rice and meat dishes.
(7) On various kinds of roast meat.
(8) On making of Pottages and Omeletts.
(9) On various kinds of puff or small pastry or minced meat, thin meat cakes, sweets etc.,
(10) On the making of preserves sweet meats and various kinds of curds of different colour.

None of the monarchs preceding the Mughal Emperors have given such meticulous care to the development of the kitchen. The Nawabs of Awadh followed the example of the Moghal Emperors and introduced more delicacy and varieties in this art. In the kitchen of the Nawab Shujauddawla two thousand rupees were spent daily on food alone, which means that apart from the salaries of the cooks and other servants, the cost of food alone amounted to seven lakh rupees annually. The cook of Nawab Sālārjang was paid twelve hundred rupees per month. These cooks showed their skill in preparing foods which dazzled by their variety but proved to be the same stuff when tasted.

Encouraged by the taste of the Kings and Nawabs the cooks also invented several kinds of dishes, for example the Pulaw-e-Anardāna, Nawratan Pulaw, Modti-Pulaw and so on.

The taste of the modern westerners lays a greater emphasis on the outward decoration of the table, but the foods served are not so costly. On the other hand in India emphasis is on the cost, variety and delicacy of the dishes. Foods are decorated with gold and silver leaves and chips of almond.

In editing this book two manuscripts have been consulted. The copy of the Government Oriental Manuscripts, Library Madras, bearing D. No. 526 is dated 1263 A. H. This is written in a very indifferent hand and the pages are worm-eaten. There is no order an darrangement in chapters and sections. There are errors of transcription in several places. The other copy is from the India Office

This book is based on a single paper manuscript described under No. D. 526 available in the Government Oriental Manuscripts Library, Madras. It contains 186 pages with 11 to 14 lines on a page and is written in Persian script.

Janab Syed Hamza Husain Munshi e-Fazil has to be thanked for the work done by him by way of correcting the proof.

GOVERNMENT, ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY
MADRAS, 13-2-56

T. CHANDRASEKHARAN,
General Editor,
Madras Govt. Oriental Series.

INTRODUCTION

The culinary art occupies an important place in the culture of a nation. An advanced nation displays a delicacy of taste in the arrangement of the table. Refinement in preparing food distinguishes man from other species.

Among the Mughal Emperors after Baber, Akbar the Great devoted special attention to the management of the kitchen. He devised rules for the conduct of the royal kitchen and appointed experienced men to look after it. This department also was under the Prime Minister and the officer in charge was called Mir Bakaul. He had a number of subordinates, who were expert cooks drawn from different countries. These cooks prepared different kinds of dishes to be served on the royal table. On the eve of the new-year-day the assistant treasurer submitted the annual budget. Every three months the master of ceremonies and the Mir Bakāul collected the necessary provisions and the best kind of rice and other ingredients were obtained from different places. Vegetables were generally obtained from Kashmir.

Shahjahan is considered to be a lover of display in all matters compared to the other Mughal Emperors. His reign was a period of peace and plenty. He had as much love for promoting culture as he was punctilious about maintaining the splendour of the Court. There was development in every field, art and literature flourished under royal patronage. His Court was the resort of eminent poets, philosophers, physicians and men of talents in other walks of life. His table was very extensive and displayed a variety of rich dishes.

TELUGU

1. Kāmandakanītisāramu.
2. Tāladaśāprāṇapradīpikā.
3. Raghunātha Nāyakābhyudayamu.
4. Rājagopāla Vilāsamu.
5. Rāmāyaṇamu by Kaṭṭa Varadarāju.

MAHRĀṬHI

1. Nātyaśastra Sangraha.
2. (a) Book of Knowledge.
   (b) Folk Songs.
   (c) Dora Dārun Vēṇi Paddhati.
   (d) Aśvāsa Caṭula Dumāṇi.
3. (a) Pratāpasimhendra Vijaya Prabandha.
   (b) Sarabhendra Tīrthāvali.
   (c) Lāvaṇi.
4. Devendra Kuravañji.
5. Bhakta Vilāsa.
6. Sloka Baddha Rāmāyāṇa.

SANSKRIT

1. Aśvaśāstra with Tricolour Illustrations.
2. Rājamṛgāṅka.
3. Ānandakandam.
4. Āyurvedamahodadhi.
5. Gīta Govinda Abhinaya.
6. (a) Colacampū.
   (b) Sahendra Vilāsa.
7. Dharmākūtam-Sundra Kāṇḍa.
8. Jātakasāra.
9. Viṣṇutattvanirṇaya Vyākhyā.
10. Sangīta Darpaṇa.

The Government in their G.O. Ms. No. 1820, Education, dated 4th August 1952, sanctioned a grant of Rs. 9,000 to the Dr. V. Swaminatha Aiyar's Tamil Library, Adyar, towards the publication of the following manuscripts as part of the "Madras Government Oriental Series":—

1. Tiruvācaka Vyākhyānam.
2. Mahābhārata Cūḍāmaṇi.

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next few years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the library and consequently the mistakes that are found in them could not be corrected by comparing them with other copies. The editors have, however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets. When different readings are found, they have been given in the foot-notes except in the case of a few books in which the correct readings have been given in the foot-note or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors, who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the Press. The various Presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.

7. Aśvacikitsā.
8. Phalasārasamuccayam.
9. Kiḷivaṇḍusamvādam.
10. Advaita Vēdāntam.
11. Bārhaspatyasūtra with Malayāḷam commentary.
12. Karaṇapaddhati.
13. Vidyāmādhavīyam.
14. Sarvasādhāraṇa Cikitsā.
15. Viṣacikitsā and Viṣappāṭṭusāram.
16. Jñānapīyūṣam.
17. Vetāḷapañcaviṁśati.
18. Yudhiṣṭhiravijayam.
19. Kathakaḷimañjari.
20. Vaidyagrantham.

KANNAḌA.

1. Lokopakāram.
2. Raṭṭamatam.
3. Aśvaśāstram.
4. Vividhavaidyaviṣayagalu.
5. Saṅgītarantnākara.
6. Sūpaśāstra.
7. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. I.
8. Sadgururahasyam.
9. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. II.
10. Manmathavijayam.
11. Abhidhānaratnamālā.
12. Vyavahāragaṇitam.
13. Jīvasambodhanam.
14. Kāmandakanītisāram.

ISLAMIC LANGUAGES:

PERSIAN

1. Jami-ul-Ashya.
2. Tibb-E- Faridi.
3. Tahqiq-Al-Buhran.
4. Safinat-Al-Najat.
5. Baharistan-i-Sukhan.
6. Nuskha-E-Shajahani.
7. Tuhfa-E. Khani.
8. Ruqa'at-e-Walajahi.

ARABIC

1. Shawakil-Ul-Hur.

"B" FROM THE TANJORE MAHARAJA SERFOJI'S SARASWATHI MAHAL LIBRARY, TANJORE.

TAMIL

1. Śarabhēndra Vaiddiya Murai (Diabetes).
2. do. (Eyes).
3. do. (Anaemia).
4. do. (Śvāsakāsam).
5. Agastiyar 2000.
6. Konkaṇarśarakku Vaippu.
7. Tiruccirrambalakkōvaiyar with Padavurai.
8. Tāḷasamudram.
9. Bharatanāṭyam.
10. (a) Pāṇḍikēḷi Vilāsa Nāṭakam.
    (b) Purūrava Cakravarti Nāṭakam.
    (c) Madana Sundara Vilāsa Nāṭakam.
11. Percy Macqueen's Collection of Folklore in the Madras University Library.
12. Ramaiyan Ammānai.

I-2

23. Siddhāntaviḷakkam.
24. Sāmudrikālakṣaṇam.
25. Ānandaraṅga-k-kōvai.
26. South Indian Temple Inscriptions, Vol. IIX, Part I.
27. Saptariṣināḍi, Vol. V (Simha Lagna).
28. Māghasnānapurāṇa Ammānai.
29. Kōlācala Stala Purāṇam.
30. Dina Kavitai.
31. South Indian Temple Inscriptions Vol. III. Part II.

SANSKRIT

1. Viṣanārāyaṇīyam (Tantrasārasaṅgraha).
2. Bhārgava Nāḍikā.
3. Hariharacaturaṅgam.
4. Brahmasūtravṛtti—Mitākṣarā.
5. Nyāyasiddhānta Tattvāmṛtam.
6. Ārogyacintāmaṇi.
7. Tattvasāra with Ratnasāriṇī.
8. Sūtrārthāmṛta Laharī.
9. (a) Ratnadīpikā.
   (b) Ratnaśāstra.
10. Devakeraḷam-Candrakalā Nāḍi, Vol. I.
11. Pātañjalayogasūtrabhāṣyavivaraṇa by Srī S'aṅkarācārya.
12. Nyāyaratnam with the commentary Dyutimālikā.
13. Cikitsātilakam.
14. Nṛttaratnāvali.
15. Daivajñābharaṇa.
16. Ābhoga—Kalpatāru-Vyākhyā.
17. Aumāpatam.
18. Mahābhāskarīyam.

19. Devakeraḷam—Candrakalā Nāḍi, Vol. II
20. Nayadyumaṇi.
21. Bhāvabodha—Tattvaprakāśikā-vyākhyā.

TELUGU

1. Auṣadhayōgamulu.
2. Vaidyanighaṇṭuvu.
3. Dhanurvidyāvilāsamu.
4. Yogadarśanaviṣayamu.
5. Khaḍgalakṣaṇaśirōmaṇi.
6. S'aivācārasaṅgrahamu.
7. Anubhavavaidyamu.
8. Abhinayadarpaṇamu.
9. Brahmavidyāsudhārṇavamu.
10. Rāgatāḷacintāmaṇi.
11. Vaidyacintāmaṇi.
12. Kumārarāmunikathā.
13. Kāṭamarājukathā.
14. S'ārīramu.
15. Bharatasārasaṅgraha.
16. Bobbiliyuddhakathā.
17. Haidarcaritramu.
18. Āryabhaṭīya Siddhāntam.

MALAYĀḶAM

1. Grabha Ciktisā.
2. (a) Vāstulakṣaṇam.
   (b) S'ilpaviṣayam.
3. Mahāsāram.
4. Kaṇakkusāram.
5. Kriyākramam.
6. Kaṇakkusāram (Bālaprabōdham).

KANNAḌA

12. Captain G. Srinivasamurthi, B.A., B.L., M.B. & C.M.
13. Sri M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
14. „ H. Sesha Iyengar.

MALAYĀḶAM

15. Dr. S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.

MARĀṬHI

16. Sri P. D. Joshi.

ISLAMIC LANGUAGES

17. Professor S. A. W. Bukhari Sahib, M.A., L.T.
18. Dr. Mohammed Abdul Huq, M.A., D. Phil (Oxon).
19. Sri S. M. Fazlullah, M.A., L.T.

OTHERS

20. Sri S. K. Ramanatha Sastri, Sanskrit & Malayalam.
21. „ T. V. Subba Rao B.A., B.L., Music in all languages.
22. The Principal, College of Indigenous Medicine, Madras-10. Medicine in all languages.
23. Sri S. Gopalan, B.A., B.L. Sanskrit, Tamil and Telugu.
24. „ T. Chandrasekharan, M.A., L.T., In all languages (Secretary of all the Committees).

The members of the Committee met at Madras and at Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government and they decided to call these publications as the "**MADRAS** GOVERNMENT ORIENTAL SERIES"

and appointed the Curator, Government Oriental Manuscripts Library Madras, as the General Editor of the publications under this series.

The following manuscripts were taken up for publication till now :—

"A" FROM THE GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY, MADRAS.

TAMIL

1. Kappal S'āttiram.
2. Anubhava Vaiddiya Murai. Vols. I and II.
3. Āttānakōlāhalam.
4. Upadēśa Kāṇḍam.
5. Cōlan Pūrva Paṭṭayam.
6. S'ivajñāna Dīpam.
7. Daṭcanāyanār Vaiddiya Aṭṭavaṇai.
8. Vaiddiya-k-Kaḷañciyam.
9. Anubhava Vaiddiya Murai, Vol. III.
10. Saptariṣināḍi, Vol. I, Mēṣa Lagna.
11. Karnāṭakarājākkaḷ Savistāra Carittiram.
12. Bharatasiddhāntam.
13. Piḷḷai-p-piṇivākaṭam (on infantile diseases) Vol. 1
14. Anubhava Vaiddiyamurai Vol. IV.
15. Māṭṭuvākaṭam.
16. Saptariṣināḍi, Vol. II—Viruṣabha Lagna.
17. Temple Inscriptions of South India, Vol. I.
18. Saptariṣināḍi, Vol. III, Mithuna Lagna.
19. Temple Inscriptions of South Iddia, Vol. II.
20. Piḷḷai-p-piṇi vākaṭam (on infantile diseases) Vol. II.
21. Saptariṣināḍi, Vol. IV. Kaṭaka Lagna.
22. Pērūr-k-kōvai.

9. Sri H. Sesha Ayyangar.
10. ,, Masti Venkatesa Ayyangar.
11. ,, M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
12. Dr. C. Achyuta Menon B.A. Ph. D.
13. ,, C. Kunhan Raja, M.A., D. Phil.
14. ,, A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.,
15. Sri Polakam Rama Sastri.
16. ,, S. K. Ramanatha Sastri.
17. Dr. M. Abdul Huq, M.A., D. Phil. (Oxon.)
18. Sri Afzul-ul-Ulama Hakim Khader Ahamed.
19. ,, P. D. Joshi.
20. ,, S. Gopalan, B.A., B.L.
21. ,, T. Chandrasekharan, M.A. L.T., Curator.

With the exception of Sri Masti Venkatesa Ayyangar, and Dr. C. Kuhan Rajah, the abovemembers continued to be members of the Expert Committee for 1950-51 also to which the following gentlemen were added in Government Memos. Nos. 7297-E/50-3, Education, dated 19th May 1950, and 15875-E/50-4. Education, dated 7th September 1950. :—

1. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A. Ph. D.
2. Sri S. Govindarajulu, B.A., B.L., LL.B., Bar-at-Law.
3. Capt. G. Srinivasamoorthy, B.A., B.L., M.B. & C.M.
4. Dr. Muhammad Hussain Nainar, M.A., Ph. D.
5. Sri. T. V. Subba Rao, B.A., B.L.
6. Principal, College of Indigenous Medicine, Madras.

In Government Memorandum No. 18947-E/52-2, Education, dated 7th August 1952, a few changes were made in the personnel of the Expert Committee.

The names of the following members were deleted :—

1. Sri. V. Prabhakara Sastri.
2. „ C. Achyuta Menon.
3. „ M. Abdul Huq.

The following gentlemen were included as members of the Expert Committee :—

1. Sri. M. Somasekhara Sarma.
2. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
3. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D.
4. „ S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.
5. Prof. S. A. Bukhari, M.A.

In G. O. Ms. No. 1819 Edn., dated 8-11-1955, the Government reconstituted the Expert Committee with the following members :—

SANSKRIT

1. Dr. A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.
2. Sri P. S. Rama Sastri.
3. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
4. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D., L.T.
5. Sri K. Balasubramania Iyer, B.A., B.L., M.L.C.

TAMIL

6. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L., M.L.C.
7. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
8. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
9. „ T. P. Meenakshi Sundaram Pillai, M.A., M.O.L.
10. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A., Ph.D.
11. Sri N. T. Viswanathan, B.A., B.L.

INTRODUCTION

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine, Science, etc., early in May 1948. Important Manuscripts' Libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made. The Government in their Memorandum No. 34913/48-10, Education, dated 4th April 1949, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, as the Secretary, for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following were the members of the Committee :—

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.
2. ,, R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
3. ,, C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
4. ,, R. Krishnamoorthy (Kalki).
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., Ph. D.
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M.A.
7. ,, V. Prabhakara Sastri.
8. ,, N. Venkata Rao, M A.